

# BACKYARD BBQ BRUNCH



Varje lördag dukar vi upp vår populära Backyard BBQ Brunch med favoriter från varma köket som Beer can chicken, Baby back ribs och Holy smoke cabbage bonanza. Till detta finner du vårt kalla bord med charkuterier och sallader.

**330 SEK PER PERSON**

## CHARKUTERIER

*Lufttorkad karré, Fänkålsalami, Hemgjord korv, Cornichons, Oliver*

## SALAD BAR

*Egenkokta bönor, Ärtor, Gurka, Strimlad kål  
Cocktailtomater, Paprika, Rostade pumpa kärnor,  
Torkade kikärter, Bladsallad, krutonger,  
Vinnagrette, Hommus, Vegetarisk ceasar dressing*

## MIX SALADS

*Slaw,  
Potatissallad med rökt majonnäs, torkat dillpulver,  
picklad silver lök, gröna ärtor,  
Blanchade bönor med örtmajonnäs och friterad lök  
Bakade gul- & polkabetor, dragon, svarta vinbär,  
friterad jordärtaskocka  
Rostad pumpa med picklad svamp, örter, pumpakärnor  
och bakad lök*

## HOT MENU

*Beer can chicken, Baby back rib,  
Helbakad gris, Hemgjord korv, Rökt bringa  
Baby back rib, 2\* Slider, Holy smoke cabbage bonanza  
Nyrökt lax, Pajer*

## DESSERTS

*Chockladbrownie med grädde, Säsongens paj med vaniljsås  
Brûlée, Pannacotta coulis & crumble, Frukt, Småkakor*

*Med reservation för ändringar*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON