

Meny:

# Desserten



## **Creme Brulée – 95 kr**

Klassisk creme brulée toppad med lime- och champagnemarinerade jordgubbar samt tagetesört

## **Pavlova – 115 kr**

Maräng, lemoncurd, lättvispad grädde, jordgubbar, hallon och ätliga blommor

## **Choklad, nötter och kola – 115 kr**

Chokladmousse och mandelbrownie. Serveras med kanderade hasselnötter, färska hallon och kolasås med havssalt

## **Hjortonmousse – 115 kr**

Hjortonmousse på färskost, toppad med färska hallon, mandelkrisp, hjortroncoulie och tagetes

## **Tårta från Roslagsbageriet**

Vi samarbetar med Roslagsbageriet. Tillsammans kan vi skraddarsy er drömtårta. Pris efter överenskommelse.