

Nordisk vintermeze

Velg blant våre mange vegetariske favoritter

Surdeigsblinis med dashi perler fermenterte grønnsaker, chilisaus og rømme

Rødbete carpaccio med fersk ost, lokal honning og krydderurter

Puyliner m bakt aubergine, rød paprika, marinert vingetang

Bakt chilimarinert tofu med røkt tangsalt

Bakte løk i misosmør og sukkertare

Vegansk tunfisksalat m kapers, søl^a, fermentert sommerkål og neper

Appelsin og fennikelsalat med honningristet walnøtter og sukkertare

Vingetangsalat marinert i nordisk shoyo, chili, ingefær og shizo

Radicchio salat med røde pickles, honning, sennep og kirsebær eddik

Persimonsalat med olivenoljedressing sitron og pepper

Hummus av bakte gulrøtter og kikerter med røkt tangsalt

Tørket kimchi snack med søl og saltet mandler

Nordisk meze serveres med tilbehør av ris og furikake og et sortiment av sesongens fermenteringer og pickles.

Meze kan kombineres med en varm hovedrett eller en suppe.