

MENY



VÄLKOMMEN

Här lagar vi allt från grunden med egna recept! Degen, tomatsåsen, samtliga såser, med färska råvaror av hög kvalitet, för att kunna ge er en kulinarisk matupplevelse.

Allergi? Berätta gärna så hjälper vi er. Finns möjlighet att få vår hemlagade **glutenfria deg**. Vi använder endast **laktosfria mjölkprodukter**. Vegetarian/vegan, **växtbaserat alternativ finns**. Fråga oss så berättar vi gärna mer.

Alex

SJÖRUP PRÄSTGÅRD

HÄSTAR | RESTAURANG | EVENT

Bordsbokning & info

www.15minuterenkvar.se



@15minuternkvar

Event på Sjörup Prästgård

www.tobbelarsson.com



@tobbelarssonofficial

HEMLAGADE SURDEGSPIZZOR

MARGERA 159

Tomatsås & mozzarella.

CHÈVRE 249

Tomatsås, mozzarella, chèvre, kokt rödbeta, honung, & rostade valnötter.

OSTBRICKAN 249

Tomatsås, mozzarella, ädelost, rostade valnötter & hjortronmarmelad.

SVAMP & TRYFFEL 239

Tomatsås, mozzarella, smörbrynt skogssvamp, tryffelolja & västerbottensost.

ALEX'S SPECIAL 259

Tomatsås, mozzarella, smörbrynt skogssvamp, grillad dovhjortsfärs och bearnaisesås.

BURRATA BRESAOLA 269

Tomatsås, mozzarella, bresaola, burrata, ruccola, parmesanost, rostade valnötter, olivolja & citron.

HJORT 259

Tomatsås, mozzarella, smörbrynt skogssvamp, grillad dovhjortsfärs, picklad rödlök & pepparrotsskräm.

SKAGEN 269

Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, dillröra, finhackad rödlök, löjrom, färsk dill & citron.

VARMRÖKT LAX 269

Tomatsås, mozzarella, varmrökt lax, finhackad rödlök, dillröra, färsk dill & citron.

SALLADER

Alla sallader innehåller tomat, blandsallad, citron & olivolja. Serveras med bröd.

BURRATA 229

CHÈVRE 229

SKAGEN 249

LAX 249

HEMLAGADE DESSERTER

ALEX'S SIGNATURE DESSERT 59

Friterad smet med Nutella. Serveras med vaniljgräddglass och syrlig bärkompott.

GRÄDDGLASS & SALTED CARAMEL 59

En kula vaniljgräddglass med Alex's Salted Caramel och cookie dough.

KAFFEMENY

Mjölk/växtbaserad dryck ingår om så önskas.

| | |
|----------------------------|----|
| AMERICANO | 35 |
| CAPPUCCINO | 42 |
| ESPRESSO | 35 |
| KAFFE | 30 |
| LATTE | 42 |
| TE | 35 |
| ALKOHOLFRIA DRICKER | 40 |

ÖL, VIN & MOUSSERANDE

Tillsammans med vinfantaster har vi tagit fram vin som passar utmärkt till mina surdegspizzor. Passar utmärkt som sällskapsdryck också. – Alex

| | |
|-----------------------------------|-----|
| MALT | 119 |
| <i>SANGIOVESE, UMBRIA, ITALIA</i> | 465 |

Det röda vinet består av 100% saft från Sangiovese druvan. Vinet från Zazzera har en rubinröd färg och med dofter av marmelad på röda bär och torkade blommor.

| | |
|----------------------------------|-----|
| MALT | 119 |
| <i>GRECHETTO, UMBRIA, ITALIA</i> | 465 |

Det vita vinet är till 100% gjort på Grechetto druvan. Vinet har en rubinrod färg och med dofter av marmelad pa roda bär och torkade blommor.

| | |
|-----------------------------------|-----|
| MALT | 119 |
| <i>SANGIOVESE, UMBRIA, ITALIA</i> | 465 |

Spumante Rosé, enligt charmat-metoden, är ett extra torrt mousserande rosevin av mild karaktär med doft av ros och mogen röd frukt. Det är utmärkt i början eller slutet av en måltid, för åtfölja aptitretare och desserter.

ÖVRIGA ALKOHOLHALTIGA DRICKER FINNS I BAREN.

DRINKMENY

| | |
|--|-----|
| GIN & TONIC | 126 |
| <i>4 cl. Gin & Royal Bliss Tonic</i> | |
| APEROL SPRITZ | 136 |
| <i>6 cl. Aperol, 12 cl Prosecco MALT & Royal Bliss Tonic</i> | |
| IRISH COFFEE | 136 |
| <i>5 cl. Tullamore Dew, Kaffe, Vispad Grädde & Socker</i> | |

AVEC TILL KAFFET? VARIERAT UTBUD FINNS I BAREN.