

## MIDDAG

\*SUPERLOKALT

\*BEYOND WASTE

\*CIRKULÄRT

På Paul Taylor är vi galna i bra råvaror. Vi letar upp dem på så nära håll vi bara kan, och ser till att rubbet går åt – på ett eller annat sätt. Recycling och upcycling, att hushålla med det vi har och tänka cirkulärt är drivet i allt vi gör. Begränsningar gör oss kreativa. Och vi delar gärna med oss av våra kunskaper. Som hur man räddar en skrumpen rödbeta, gör pasta av torrt bröd – eller lampskärmar av gamla vinflaskor.

DRINK : BEAUJOLAIS NOUVEAU! 80:-

PTL LYX ANTIPASTI 150 :-  
GRÖNSAKS CHARK, LUFTTORKAD FORSSKINKA, BRÖDCHIPS, FÄNKÅLSKRÄM,  
INGEFÄRA  
SPICY CHIPS 30 :- OST + MARMELOD 75 :-

FÖRRÄTT 135:-

<p>JORDÄRTSSKOCKS- -SOPPA ÄPPLEVINÄIGRETT + GRANSKOTT</p> <p>DOM PIERRE VESSIGAUD "HAUT DE FUISSE" '18 MACON FUISSE 120 / 585 :-</p>	<p>PUMPA CARPACCIO SOLROSTAHINI ALMNÄS TEGEL + KRYDD KRASSE</p> <p>FLYINGE VINGÅRD, SWE "AMBRA" '18 SOLARIS 125 / 425:- (50CL)</p>	<p>GRÖN "SKAGEN" STENBITSROM BRYNT SMÖR + PEPPARROT</p> <p>FORJAS DEL SALINÉS, SPA "LEIRANA" '18 ALBARINHO 130 / 625 :-</p>
<p>ROTSELLERI - PAPPARDELLE PORTABELLO SVENSK SOJA + RAMSLÖKSKAPRIS</p> <p>VIGNETI TARDIS , ITA "MARTEDI ROSSO" '18 AGLIANICO 115 / 550 :-</p>	<p>TORSK FRÅN ISLAND PERSILJAROT RÖKT POTATISKRÄM + CITRONVERBENA</p> <p>ARIANNA OCCHIPINTI, ITA "SP68 BIANCO" '19 BLEND 130 / 625 :-</p>	<p>SÖRMLÄNSK VILDAND* RÖDVINS BRÅSERAD RÖDBETA "HALLONLÖK" + BASILIKA</p> <p>ANGELINO MAULE, ITA "ROSSO MASIERI" '18 MERLOT + TAI ROSSO 120 / 600 :-</p>
<p>CHOKLAD FONDANT HAVTORN SALTROSTAT BOVETE KAKAO</p> <p>BODEDA BARON, SPA "CREAM MICAELA" PALAMINO FINO + PX 110 :-</p>	<p>CRÈME BRULEE 2020 KARAMELLSÅS VANILJ + GRÄDDE</p> <p>BARBEITO, PORT "RAINWATER RESERVA" MEDIUM DRY MADEIRA 100 :-</p>	<p>WRÅNGEBÄCK OST, ÄPPELPURÉ KAFFEKNÄCKE + KRYDDKRASSE</p> <p>CHATEAU D'ARLAY, FRA "MACVIN BLANC" CHARDONNAY SAVAGNIN 135:-</p>

VARMRÄTT 275:-

EFTERRÄTT 95:-

HAR DU FRÅGOR OM ALLERGIER?

\* VILDAND KAN INNEHÅLLA HAGEL

DET HÄR PAPPRET ÄR TILLVERKAT AV RESTER FRÅN KAFFEPRODUKTION.