


# PIZZA


## GRANNENS 155:-

tomatsås, mozzarella, paprika/chilisalami från Wapnö, vitlök & picklad grön tomat

## TOMATENS TID ÄR NU 155:-

tomatsås, mozzarella, färsk tomat, vitlök & chili toppas med färsk eko mozzarella & skördepesto 

## SKOGENS SKAFFERI 2.0 165:-


creme fraiché, mozzarella, halländsk kål, smörstekta trattkantareller, toppas med picklade lingon & bryntsmör majjo 

## SWEET & SALTY 155:-

creme fraiche, mozzarella, bacon, svenskt höstäpple & gul lök, toppas med havtornshonung & svartpeppar

## KRÄFTSKIVA 165:-

creme fraiche & grevé toppas med dill, kräftstjärtar, citrusaioli & lättsaltade lantchips


 -går att få vegansk glutenfri pizzabotten + 15:-  
take away pizza 130:-

# DESSERT

## SÖDERS KANELBULLESVISS 95:-

rostad kanelbulle, vaniljglass, vispad grädde, kolasås & björnbär

## ÄPPELPAJ GOES PIZZA 85:-

en megagod pizzaslice med äpple, kardemumma, vaniljglass & rostade mandlar 

## MR GELATO 40:-

italiensk hantverksglass från Gullbrandstorp, fråga oss vilka smaker som finns ikväll

## KVÄLLENS CHOKLADTRYFFEL 35:-

## DESSERTVIN

### PASSITO BIANCO 75:-

bärnstensfärgat & underbart gott italienskt, lagom sött. Passar super till båda söta pizzan & bullswiss!

# KAFFEDRINKAR

## PUNCHRULLE 125:-

Svensk flaggpunsch, kaffelikör, varm choklad, kaffesirap & punschgrädde

## SÖDERS ESPRESSO MARTINI 130:-

espresso, kaffelikör & vodka skakas med is serveras i glas med kaffesockrad kant

## HÖSTENS AMARETTO 130:-


amaretto (mandellikör), mörk rom, kaffe & grädde

## KAFFE KARLSSON 125:-

baileys, cointreau, kaffe & grädde

## STARTERS


### SKÖRDEPLOCK 180:-

lite ost & chark från så nära som möjligt, säsongens grönsaker, grillat surdegsbröd & kvällens pesto, perfekt för 2 personer 

### UPCYCLE SOUP 65:-

vi använder råvaror som är lite ledsna och behöver en andra chans. Vi ger dom massa kärlek och skapar en härlig värmande soppa! Fråga oss vad det är för gött ikväll


### TRATTKANTARELLDUMPLINGS 90:-

med svamp, äpple & purjolök serveras med en soya-lingon-chilisås (4st) 


### BLÅMUSSLOR 95:-

svenskt höstäpple, äppelcider, rosmarin, lök, vitlök, persilja & grädde toppas med grevé & krispig bacon serveras med grillat surdegsbröd från Krantz

### KRISPIGA LANTCHIPS 45:-

serveras med brynt smördipp 

### KVÄLLENS PICKLES 65:-

som serveras med halländsk gräddfil & havtornshonung 

## BARNEN

### KÖTTGRYTA 75:-

med potatismos

### EN LITEN PIZZA 75:-

välj mellan margherita eller vesuvio

Nu är det skördetider! Det Halländska skafferiet & skogen är fullt med grejer som är som godast just precis NU  
Så njut av skördefesten och allt gott som finns nära oss!

### WAPNÖ GÅRD

förser oss med kött, mjölk, ost, gräddfil & en del veggies


Underbart tycker vi, dom är en mega cool gård några kilometer härifrån med sitt egna kretslopp där djuren är frigående året om och allt produceras på plats.

### SLÄTTÅKRA NÄRPRODUCERAT


är gänget som odlar stor del av grönsakerna ni kommer njuta av ikväll dom har en ekologisk odling & gårdsbutik ett stenkast från stan där den biologiska mångfalden och långsiktig hållbarhet är i fokus.

## MAINS

### TOMATRISOTTO 185:-

bakad körbörstomat, tomatbuljong, parmesan, vitt vin & örter toppas med vaccaost ("fetaost" från Wapnö) rostat pumpafrö & sylrig mangold 

### VITLÖK & ÖRTBAKAD MOROT 170:-

med en vit böncremé, krispig kål, Anicia-linser från Heagård, chilirostad mandel, hårdost från Wapnö & brynt fänkålssmör 

### TORSKRYGG (KRAV-MÄRKT) 215:-

tillsammans med en krämig pumpapuré, smörstekt purpur-kål, honungsmarinerade björnbär & en skördepesto med örter & frön

### BLÅMUSSLOR 195:-

med smörstekt svenskt höstäpple, en skvätt äppelcider, rosmarin, lök, vitlök, persilja & grädde toppas med grevé & krispig bacon serveras med grillat surdegsbröd från Krantz

### SÖDERS BOEUF BOURGOGNE 210:-

med biff från Wapnö, rödvin, lök, bacon, champinjon & timjan som har fått koka länge och väl serveras med hemslaget potatismos toppas med örter & rårörda lingon



- går att få vegansk

- alla förrätter & varmrätter, förutom dumplings går att få glutenfria