

Lunch.



Kokeriets fröjdefulla jul

Under december månad får våra populära rätter från Kokeriet en jul-makeover och blir ett riktigt smarrigt och nytänkade alternativ till de traditionella julrätterna.

Nordisk husman som du aldrig smakat den förr.

Jolly Beetballs 120 kr (Vegansk)

Våra ljuvliga Beetballs serveras med en krispig grönkålssallad tillsammans med våra lokala bönders bästa rotfrukter, sotad brysselkål och clementin. Serveras med syrad rödkål och en senapskräm. Picklade senapsfrön och rostad hasselnöt på topp.
(Glutenfri, Laktosfri)

Merry Meatballs 135 kr

Våra saftiga viltfärsbullar serveras med rostad potatis och grönsaker från lokala samarbetsbönder. Till det en krispig grönkålssallad, sotad brysselkål och inlagda lökar. Torkade lingon och rostad mandel på topp och förstås: En kryddigt julig äppelchutney.
(Glutenfri)



Favoriträtter från Asien som lagas med lokal twist.

Gangnam Mushroom 115 kr (Vegansk)

*Chilistekt champinjon med en sallad på rostade grönsaker och svensk quinoa från Fagraslätt. Serveras med chilimajo, picklad gurka, rostade rapsfrön och mandel.
(Glutenfri, Laktosfri)
0,43 CO2e*

S(e)oul Salmon 135 kr

*Grillad lax med en het sallad på rostade grönsaker och svensk quinoa från Fagraslätt. Serveras med chilimajo, picklad gurka, rostade rapsfrön och mandel. (Glutenfri, Laktosfri)
0,48 CO2e*

Kofu Tofu 115 kr (Vegan)

Frasigt Cornflakesfriterad Tofu med svenskt havreris, sojamarinerad kålrabbi, grönkål och picklade rödkål. En krämig chilimajjo och jordnötter och koriander på topp.

Shibuya Shrimp 135 kr

En smakrik bowl med MSC-märkta räkort, svenskt havreris, sojamarinerad kålrabbi, grönsallad och picklade rödkål. En krämig chilimajjo och jordnötter och koriander på topp.

Lunch.



Sprakande sallader som har din och planetens hälsa som högsta prio.

Krispy Tijuana Bowl 115 kr (Vegan)

En smakexplosion av falafel på gula ärtor från Gotland, chilimarinerade bönor, grillad majs och grönärtsguaca. Serveras med havreris, grönsallad, riven ost, picklad chili och lime-chipotle dressing. (Laktosfri)

0,33 CO2e

Krispy Pumpkin Salad 115 kr (Veg)

Säg hej till Get-Greta och hennes magiska pumpasallad. Rostad och chilisyltad pumpa tillsammans med svensk quinoa och grönsallad som varsamts vänts i en honung- och dijonvinägrett. Toppad med torkade tranbär, sotad lök, sumak och förstås: Get-Greta (en svensk ekologisk fetaliknande ost).

Krispy Ceasar Salad 135 kr

*Ceasarsallad på hållbart vis. *Reko-kyckling med svensk quinoa, romansallad och rostade grönsaker. Krämig ceasardressing på västerbottenost, ramslök och kapris. Rökta mandlar på topp.*

(*Reko-kyckling är den enda rimliga kycklingen för oss som vill äta hållbart. Svensk, ekologisk och KRAV-märkt kyckling från fem gårdar i Östergötland och Skåne.)

0,59 CO2e

Inget knussel. Bara otroligt hållbara soppor & grytor.

Chili 125 kr

En mustig och het vildsvinschili serveras med en fräsch kålsallad, smetana och grillat bröd. (Kan beställas med glutenfritt bröd, Laktosfri)

0,26 CO2e

Gulasch 85 kr (Veg eller Vegan)

Kryddig vegetarisk gulaschgryta på svenska vita bönor och delikatesslinser. Serveras med grillat vitlöksbröd och smetana. (Kan beställas med glutenfritt bröd, Laktosfri)

0,25 CO2e

Nordish Market meny.

Dryck & sött.

Beställ din mat på
www.nordishmarket.com/menu

Mineralvatten Naturell 20 kr

Mineralvatten Citrus 20 kr

Mineralvatten Granatäpple 20 kr

Rscued juice äpple/ingefära 39 kr

Rscued juice apelsin/morot 39 kr

Rscued juice äpple/fläder 39 kr

Rscued juice apelsin 39 kr

Rscued mynta lajmonad 39 kr

Rscued shot granatäpple/ingefära 22 kr

Rscued shot ingefära/citron 22 kr