

## Meny Bistro Lilla Stallet

Vår idé: Föreana fina lokala råvaror med italienska influenser o modern känsla efter säsong!

### Stalltips:

## Bondens sällskapsmiddag -

Bara sitt och njut från början till slut!

Beställs för minst 2 personer.

Per person 475 sek

### Förrätter

Lilla chark plankan - lokala charkuterier med goda tillbehör  
159 sek

Lilla Gårdens soppa - efter säsongens grönsaksutbud, lagad med kärlek och mycket smak  
110 sek

Lilla ost plankan - tre sorters ostar med goda tillbehör  
149 sek

Slaggans Löjrom - Löjrom, Biancí Pizza en slice  
125 sek



# Huvudrätter

## Stora plankan – Lokala

charkuterier, ostar, goda tillbehör  
och nybakad focaccia att dela

295 sek

## Bondgårdens soppa – efter

säsongens härliga grönsaksutbud  
(fråga) med focaccia

165 sek

## Gårdens Sallad -efter säsong

Med focaccia och val av:

Lokalproducerad

luft torkad chark 185 sek

Vegetarisk 145 sek

Kyckling 185 sek

## Pizza

Pizza bakad med Kopparlundens  
surdeg i Napoletansk stenugn,  
charkuterier från Nibble gårdsgris.

## Gårdens säsong – Fråga

195 sek

Bondläppen-Gårdens tomatsås,  
Mozarella, stark salami picklad chili,

parmesan 195 sek

Bondmorans- Gårdens tomatsås,  
Mozarella, parmesan

195 sek

Pigans -pizza Bianci-cremé

Salsiccia, Mozarella, karamelliserad  
rödlök, parmesan

195 sek

Drängens – pizza Bianci-cremé

Nibble gårdsgris lufttorkad karré,  
Mozarella, parmesan

195 sek

Slaggans Løjroms pizza –

pizza Bianci-cremé, Västerbotten  
ost, Løjrom, Lök, Dill

295 sek

Hem till Gården – Tunby Gård

Vi har hotell, konferens,  
Bistro och Event

[www.hemtillgarden.se](http://www.hemtillgarden.se)

Varmt välkommen





## Sides

Focaccia- nybakad med god olivolja, flingsalt och örter	65 sek
Oliver	55 sek
Gårdschips	45 sek
Torkad Nibble skinka	95 sek

## Dessert

Limoncello glass	115 sek
Sorbet	40 sek/skopa
Glass	40 sek/skopa
Dessert pizza slice	125 sek
Kaffegodis, fråga	125 sek



Gilla oss gärna på Facebook och följ oss på Instagram:

Hemtillgardenboutiquehotel



Vi tänker att vi vill laga god enkel mat med fina råvaror efter säsong. Våra fantastiska pizzor bakas i stenugn tillverkad i Neapel där pizzan skattas högt och man är nogga med råvaror och tillagningssätt.

Vår underbara botten till pizzan är gjord av surdeg från Kopparlundens bageri - våra lokala mästare på bröd.

Våra charkuterier kommer från Nibble gårds glada grisar. Där har de också egen produktion för att skapa lufttorkade charkuterier av högsta kvalitet.

