

Vedugnen

GARAGE

PIZZA & VIN

Pizza

Vår pizzadeg gör vi på kulturspannmål som heter Wäsgötavete som kommer från Marcusgården i grästorps & vi jäser degen i 24-48 timmar innan vi bakar pizza på den.

Slottsbacken 165 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs & basilika.

Falköpingsvägen 195 kr

Crema frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, fläsk från Grevbäck, konfiterad vitlöksolja & gräslök.

Kebab 205 kr

Röd botten på tomatsås gjord på svenska tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, kebab gjord på pluma från Grevbäck, tryffel & honungsaoli, friterad lök & körvel.

Sivans 205 kr

Crema frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, Svecia & gräddädel från Sivans i Tråvad, marmelad, saltrostade mandlar & gräslök.

Hamngatan 185 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, basilika & N'Duja från Familjen Hansen charkturier

Pasta

Vår pasta gör vi på ägg & kulturspannmål från Grästorps samt durumvete från Gotland. Detta är vår tolkning av en lasagne som bakas i vedugnen

Ragù lasagne 195 kr

Två lager pasta med ragu på högrek, morot, selleri, champinjon, lök, vitlök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

Porcini lasagne 195 kr

Fior di latte, Tegel från Almnäs, svampragú, morot, selleri, lök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

Veckans Lunch

Serveras tisdag till fredag mellan 11:30-14:00

Tisdag-Onsdag 135 kr

"Picatta milanese" panerad kyckling med svamprisotto & örtsallad

Torsdag-Fredag 135 kr

Porchetta på fläksida från Grevbäck med rostade rotsaker & gremolata

**Vid allergier meddela oss i personalen.
Fråga oss gärna om du har några
funderingar om ursprung på våra råvaror**