

Din Deli rekommenderar  
**Bufféer** från när eller fjärran

The logo for 'din deli' is located in the top right corner. It consists of the words 'din' and 'deli' stacked vertically in a white, lowercase, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

**Lunch eller Kvällsbuffé**

*Beställ vår lunch eller kvällsbuffé kl. 11-18 från tisdag till fredag.  
Lunch-/kvällsbuffén består av dagens kött/fisk, 4-5 säsongssallader med  
lågt GI, hembakt bröd, smör och Valrhona choklad.*

**95,- /pers.**

**Närproducerat**

*Rökt villkött från Sjuhärad med råörda bär  
Getbrie från skattegården i Sollebrunn med chokladtapenade  
Tranebäck blå, krämig blåmögel från mejeriet i Kalv  
Almnäs tegel, hård dessertost från Hjo  
Marmelad från Vildvuxet & Hemgjort i Mårdaklev  
2 olika sallader som avspeglar säsongen i Sjuhärad  
Hembakat bröd & tångknäcke från Grebbestad & smör*

**179,-/person**

*Dessert: Ostkaka från Kalvs mejeri*

**45,-/person**

**Svensk**

*Klassisk gubbröra  
Rökt älgstek  
Vildsvinssalami  
Trivera, blåmögeltost från Oviken  
Tridura, hårdost från Oviken  
Din Delis Potatissallad  
Svensk grön säsongssallad  
Surdegsbröd och knäckebröd med smör*

**210,- /person**

## **Dansk**

### **5 st. äkta danskt smörrebröd**

*Klassiskt marinerad sill med currysallad*

*Dyrläkarens natmad*

*Kycklingröra med champinjoner & bacon*

*Blå kornblomst och fikonmarmelad med nötter*

*Gamle Ole med syltade valnötter*

*Grönsaksstavar och västerhavsost med dipp*

**255,- /person**

## **Italiensk**

*Parmalindade grisottis*

*Kryddstark Calabria salami med chilimarinerade vitlöksklyftor*

*Fänkålssalami med saltorkade tomater*

*Pecorino Sardo med valnöt- och päronbalsamusse*

*Gorgonzola doc Fiore med fikontårta*

*Toscansk bönsallad*

*Insalata Caprese (tomat- och mozarellasallad)*

*Grön säsongssallad*

*Pelles pesto*

*Grisotti & Crostini*

*Hembakat bröd med saltorkad tomat, valnötter och oliver.*

**169,- /person**

### **Spansk**

*Serrano - lufttorkad skinka lagrad i minst 12 månader*

*Chorizo - lufttorkad salami av anka och kalkon*

*Queso de Hoja (grottlagrad blåmögelost) med fikon*

*Monte Enebro (getost) med chokladtapenade*

*Små saltbakade potatisar med patatas bravas-röra*

*Spanska rostade grönsaker*

*Grön säsongssallad*

*Peppardew - söta, milda chilifruktar fyllda med färskost*

*Saltade, rostade mandlar*

*Hembakat bröd och smör*

**169,- /person**

### **Fransk**

*Bayonneskinka—lufttorkad lagrad i minst 12 månader*

*Rosette Lyon - lufttorkad salami med medelkraftig smak*

*Brie de Meaux med membrillo*

*Bondost med paprika*

*Fransk krämig mögelost*

*Fransk potatissallad med dijondressing*

*Ugnsrostade grönsaker*

*Sallad med bondbönor*

*Tapenade*

*Hembakat bröd med smör från Bretagne*

**155,- /pers**