



K-MÄRK

K-MÄRKTS MIDSOMMARLÅDA

SOMMAREN 2025

Hej kära gäst,

Hoppas ni får ett riktigt fint midsommarfirande ihop med vår mat och våra sötsaker.

Glada sommarhälsningar / Hanna, Daniel, Jens & hela K-märkt

MENY

Matjessilltårta

"matjessill, färskost, sikrom"

ALLERGENER: GLUTEN, GELATIN, MJÖLK, FISK, FISKROM

Skärgårdssill

ALLERGENER: MJÖLK, ÄGG, SENAP, FISK, FISKROM

Brantevikssill

ALLERGENER: FISK

Knäckebröd

"dillfrö"

ALLERGENER: GLUTEN

Dillgravad lax

ALLERGENER: FISK

Hovmästarsås

ALLERGENER: SENAP

Rökt röding

"färska enbär"

ALLERGENER: FISK

Färskostkräm

"granskott"

ALLERGENER: MJÖLK

Grön sparris

Paprika & valnötssalsa

ALLERGENER: NÖTTER (VALNÖT)

Lammkorv

"Merguez"

Västerbottensostpaj

ALLERGENER: GLUTEN, ÄGG, MJÖLK

Marinerad biff

"purjolök & tryffel"

Pickles

Rabarber & kardemummakaka

ALLERGENER: GLUTEN, MJÖLK, ÄGG, STENFRUKT, NÖTTER (MANDEL)

TILLVAL

BBQ KIT

Kycklinglår "ingefära & vitlök"

(sousvide) 200 gram,

fläskkarré (sousvide) 300 gram, BBQ

sauce 70 gram, Timjans rimmad färsk

vitkål, 500 gram kokt potatis och

kryddsmör (för stekning)

ALLERGENER: SESAM, SOJA, SENAP, ÄGG, MJÖLK

Mer från havet 320g

(2 x sill, 1 x lax, 1 x röding,

1 matjessilltårta)

ALLERGENER: ENLIGT SILLARNA, LAXEN, RÖDINGEN & MATJESSILLTÅRTAN

20st köttbullar

ALLERGENER: GLUTEN, MJÖLK

Jordgubbslängd

Mazarinbotten, vaniljkräm & jordgubbar

ALLERGENER: MJÖLK, GLUTEN, ÄGG, NÖTTER (MANDEL)

K-märkts filmjölkslimpa, 500g

ALLERGENER: GLUTEN, MJÖLK



TILLAGNING - FIX & TRIX

Välkommen att fira midsommar med oss på K-märkt! Vi har satt ihop en låda fylld med fina råvaror, klassiska smaker och några nya, spännande smakkombinationer. Allt för att du ska kunna njuta av midsommar – med god mat, somrig känsla och minimal ansträngning.

Börja med att hälla upp ett glas kall dryck, luta dig tillbaka och låt midsommarfesten ta sin början!

Frida har lagt in två sillar – en krämig, skärgårdsinspirerad variant och en brantevikssill som är kryddig och lätt söt, smaksatt med massor av dill, mortlade pepparkorn och lök.

Matjessilltårten är en klassisk rätt som ofta dyker upp till midsommar, och i vår version har vi fyllt den med matjesill, färskost och sikrom.

Calle har gravat laxen med både krondill och färsk dill. Skiva den tunt och servera på vårt knäckebröd med hovmästarsås – en smak av svensk sommar.

Vi gillar att röka vår egen fisk på K-märkt. Rödingen har vi rökt över alspån och kryddat med färska enbär. Den är god att äta tillsammans med färskostkrämen smaksatt med granskott.

Den svenska ryggbiffen har sockersaltats i purjolöksaska och tryffel – ät den som den är och njut av de rena smakerna.

En klassisk paj med Västerbottensost är alltid rätt. Värm den gärna i ugnen på 100 grader i cirka 10 minuter.

Sparrisen kan du snabbt grilla eller steka och servera med paprika- och valnötssalsa. Den går också utmärkt att skala och dela på längden och servera som en krispig crudité med dip.

Lammkorven är stoppad med mycket kärlek av Garnisonens köksmästare Tobias. Den innehåller svenskt lamm och är smaksatt med rökt paprika och chili. Stek eller grilla den på medelvärme. Pickles är ett perfekt tillbehör.

Till dessert har vårt patisserie bakat en saftig rabarber- och kardemummakaka. Den blir allra godast tillsammans med vaniljsås.

Vi hoppas att du får en härlig midsommar och att vår meny får vara en del av firandet. Skål och glad midsommar!

Varma hälsningar, gänget på K-märkt

FRÅGOR

Har ni frågor och funderingar är ni varmt välkomna att kontakta:

info@kmarkt.se, 08-466 88 90

Jourtelefon:-)

Hanna Normark: 070659 44 51, Jens Dolk: 0702-69 33 77

