

## Rektún Mat

Kex av linfrö och ättika, musseldipp  
Kex av fullkorns vete med morotsalat och tastypaste  
Buljong av röktorkat renkött, tjesmus och jästa kråkbär  
Vild öringrom i ett varmt skal av torkat grisblod  
Flottyrkokt grishuvud, krusbär, dragonsalt  
Fågelleverstanning, röda vinbär, mälad kål och örtsalt  
Saltad sugga

Pilgrimsmussla "i skalet ur elden" tillagad över björkkol och enekvistar

Kungskrabba och nästan bränd gräde

Grystekt lammtunga enligt Cajsja Warg, färsksaltade rödbetor

Halstrad torsk bestruken med honung, bruna bär

Torskstuvning

Surdegs pannkaka, tång, kött smör  
Lupingratäng

Ett ägg konserverat i färskitsaska, sås av torkad öring och picklad ringblomma

Ångad spetskål, finska fiskägg och god gräde

Pensionerad mjölkko med jäst, rostad och väldigt, väldigt finmalen lupin

Stelnad buljong, svedd brysselkål, rostad havre

Kalvdans och blåbär  
Rå jordärtskocka och hårt rostad spannmål  
Ensilage glass  
Potatisdrömmar

Brunostpaj och gompa

Vildhallonis

Märgpudding, frusen mjölk

Halvtorkade picklade rotfrukter

En låda fylld med tjärpastiller, älgörtskaramell, torkade rönnbär,  
torkad kvanne, solros nougat och torkade svarta vinbär

Frön

Ett pris snus fermenterat i ett använt bitterfat

## Rektún Driikk

2010 Chateau de Beauregard, Pouilly-Fuissé 'Vers Cras', Bourgogne

2013 Domaine de Triennes, Rosé, Provence

2000 Château d'Arlay, Côte de Jura Blanc, Jura

2013 La Ferme de la Sansonnière, La Lune, Loire

2011 Domaine Guiberteau, Saumur 'Les Arboises', Loire

2009 Kiralyudvar, Tokaji Cuvée 'Ilona', Tokaj-Hegyalja