

FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Lunch Meny

10 - 15 juli

Före

Kryddade tunnbrödchips med dipp

55:-

Saltrostade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och solrosfrön

55:-

Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Lucques från Frankrike

55:-

Vid tillgång

Ostar från Häggby gård med tunnbröd och marmelad

Hantverksostar
från Häggby Gård
utanför Härnösand

89:-

Sotad strömming med teriyaki och färskost på krispigt tunnbröd

20:-/st

Ostron med citron, gurka och örtolja

30:-/st

Lantchips med creme fraiche, brynt smör och rom

60:-

Lammterrinne med cornichon och picklade senapsfrön

Lamm från
Hälla Gård i Liden

79:-

Lunch

Inkokt lax med färskpotatis, vitvinsås, hyvlade sommargrönsaker, gröna ärtor, citron och dill

155:-

Vårffelpaket: först en saltvåffla och därefter våffla med sylt och glass

139:-

Köttvåffla med creme fraiche, kokt ägg, citron och färska örter

95:-

Matjesillvåffla med creme fraiche, kokt ägg, citron och färska örter

95:-

Våffla med egenkokt sylt och vaniljglass

55:-

Sött

Våra handgjorda praliner, 2st

35:-

Jordgubb- och älgörtsorbet, krossade drömmar, färska jordgubbar och gräddig kräm med smak av älgört

Jordgubbar från
Tynderö

95:-

Fikabröd - välj bakverk och glassmak från glaskupan på bardisken

40:-

Köp med dig vår hantverksglass! Vi har burkar på 350/770ml, vi gör olika smaker allt eftersom, fråga personalen vilka sorter vi har just nu

45:-/75:-

Pralinask om 9st och glasslådor om 350ml eller 770ml

Vid allergi kontakta oss!

FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Kvällens Meny

10 - 15 juli

Före

| | |
|---|------|
| Kryddade tunnbrödchips med dipp | 55:- |
| Saltrostade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och solrosfrön | 55:- |
| Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Lucques från Frankrike | 55:- |

Vid tillgång

| | | |
|--|---|---------|
| Ostar från Häggby gård med tunnbröd och marmelad | Hantverksostar från Häggby Gård utanför Härnösand | 89:- |
| Sotad strömming med teriyaki och färskost på krispigt tunnbröd | | 20:-/st |
| Ostron med citron, gurka och örtolja | | 30:-/st |
| Lantchips med creme fraiche, brynt smör och rom | | 60:- |
| Lammterrinne med cornichon och picklade senapsfrön | Lamm från Hälla Gård i Liden | 79:- |

Veckans måltid

| | | |
|---|--|--|
| Torskrygg penslad med brynt smör | | |
| Aubergine med sherry och fondsås | | |
| Rostad blomkål, citron- och smörsås och talgstekt bröd med eldat hö | | |
| Blancherade blandade ärtor och bönor med gulbeta och örtolja | | |
| Krossad och rostad färskpotatis med vitlöksolja | | |

Dryckesförslag

| | |
|--|-------------|
| 2017 Aligote Didier Fomerol, Frankrike | 139:-/620:- |
| <i>Med uppfriskande syra som samspelar med citrus, örtighet och färsk mandel</i> | |

| | |
|------------------------|-------|
| Måltidspaketet: | 395:- |
| Valfritt före | |
| Helgens måltid | |
| Veckans dessert | |

Sött

| | | |
|---|-------------------------|-------|
| Våra handgjorda praliner, 2st | | 35:- |
| Jordgubb- och älgörtsorbet, krossade drömmar, färska jordgubbar och gräddig kräm med smak av älgört | Jordgubbar från Tynderö | 95:- |
| Avec och pralin | | 105:- |

Köp med er våra hantverksprodukter, pralinaskar och glassar som vi gör själva

Pralinask om 9st och glasstådor om 350ml eller 770ml

Vid allergi kontakta oss!