

FÄRJAS BRYGGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Lunch Meny

17 - 22 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

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 Gärd i Liden

89:-

Lunch

Tomatbaserat långkok på picnicbog och fläksida, bönor, creme fraiche, och örter. Serveras med egenbakat bröd och vispat brynt smör

Picnicbog från
Vänna Gärdskött

155:-

Våffelpaket: 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:-

Jordgubbscurd med flädersorbet, citronkaka, färska jordgubbar och drömsmul

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

17 - 22 juli

Före

Kryddade tunnbrödcips med dipp	55.-
Saltrostade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och solrosfrön	55.-
Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Lucques från Frankrike	55.-

Vid tillgång

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	89.-

Lamm från
Hälla Gärd i Liden

Veckans måltid

Kycklinglår från REKO-gårdarna
Gul söråkerstomat med citron, persilja, svarta bönor och rödlök
Grillad zucchini med turkisk yoghurt, honung och örter
Bakad färskkål med rostad mandel, citronette och kallpressad olivolja
Vitlöksrostad små färskpotatis med flingsalt och gräslök

269.-

Dryckesförslag

2017 1 Liter Riesling - Gunther Steinmetz, Tyskland	110.-/725.-
<i>Torr Mosel-Riesling med vibrerande syra och ljuvlig frukt med precision och mineralitet</i>	

Måltidspaketet:

Valfritt före
Måltiden
Veckans dessert

395.-

Sött

Våra handgjorda praliner, 2st	35.-
Jordgubbscurd med flädorsorbet, citronkaka, färska jordgubbar och drömsmul	95.-
Avec och pralin	105.-

Jordgubbar från
Tynderö

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

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

Vid allergi kontakta oss!