

FÄRJAS BRYGGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Lunch Meny

24 - 29 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

Krämig fisksoppa med mustig räkfond och saffran, lax från *Söråkers Fisk*, torsk, handskalade räkor, potatis och tomater från *Peckas Naturodlingar*. Serveras med bröd och aioli

Lax från
Söråkers Fisk
Tomater från
Peckas
Naturodlingar

185:-

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:-

Fläder och citronsorbet med färska jordgubbar, havreflarn och chokladkräm på Caramelia från Valrhona

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 glassådor om 350ml eller 770ml

Vid allergi kontakta oss!

FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Kvällens Meny

24 - 29 juli

Före

Kryddade tunnbrödcchips 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:-

Veckans måltid

Nattbakad nöststek med tomatmarmelad	Rulle från Västernorrlandsården
Skivad och pocherad potatis i smör och rapsolja, flingsalt	
Grillad inlagd gurka i dill- och senapsfrö	Gurka från Söråkers Grönsaker
Variation på bönor och ärtor vända i örtolja och citron	
Hela salladsblad med syrlig vinägerrett och rödlök	

Dryckesförslag

2016 Rasteau Les Cras - Domain du Trapadis, Frankrike	139:-/650:-
---	-------------

Måltidspaketet:

Valfritt före
Måltiden
Dessert

395:-

Sött

Våra handgjorda praliner, 2st	35:-
Fläder- och citronsorbet med färska jordgubbar, havreflarn och chokladkräm på Caramelia från Valrhona	Jordgubbar från Tynderö 95:-
Avec och pralin	105:-

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!