

# FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

## Lunch Meny

31 juli - 5 augusti

### 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:-

### Lunch

Inkokt lax med skaldjurssås, handskalade räkor, dill, pepparrot, gurka och kokt färskpotatis	Lax från Söråkers Fisk Gurka från Söråkers grönsaker	165:-
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:-
Grillad inlagd nektarin i vin, vanilj och citronlag, maräng, vispad grädde och rostad mandelsorbet	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

31 juli - 5 augusti

### Före

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

### Veckans måltid

Fläksida med teriyaki och picklad rödlök	265:-
Rostade mini-morötter och färsklök, majonäs med eldat hö	
Salladskål med surkål, sambal badjak och röd peppar	
Smörrostad majsgräm med jordnötter	
Riven och sauterad blomkål med vitlök och hackad persilja	

### Dryckesförslag

2017 1 Liter Riesling - Gunther Steinmetz, Tyskland	110:-/725:-
---	-------------

### Måltidspaketet:

Valfritt före  
Måltiden  
Dessert

395:-

### Sött

Våra handgjorda praliner, 2st	35:-
Grillad inlagd nektarin i vin, vanilj och citronlag, maräng, vispad grädde och rostad mandelsorbet	95:-
Avec och pralin	105:-

Jordgubbar från  
Tynderö

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

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

Vid allergi kontakta oss!