

FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

Lunch Meny

7 - 12 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

Lantpaté på kalvfärs från Kovland, med pistagenötter, senapsfrö och örter

Kalvfärs från
gård Lövsätt 120

89:-/st

Lantchips med creme fraiche, brynt smör och rom

60:-

Stekt eldost med majonäs på eldat hö, rostad hasselnöt och syrlig sallad

Eldost från
Strömmens
Gårdsmejeri

85:-

Lunch

Smörstekta kantareller och sidfläsk i mustig blomkålssoppa, serveras med tunnbröd och ostar från Oviken

145:-

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:-

Pannacottatäckt citronkaka med gatkamomillssorbet, jordgubbar, vispad gräddle och maräng

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

7 - 14 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
Lantpaté på kalvfärs från Kovland, med pistagenötter, senapsfrö och örter	Kalvfärs från gård Lövsätt 120 89.-/st
Lättsaltade lantchips med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	60.-
Stekt eldost med majonäs på eldat hö, rostad hasselnöt och syrlig sallad	Eldost från Strömmens Gårdsmejeri 85.-

Veckans måltid

Bakad rödingsfilé med skirat dillkronesmör	Röding från Storuman
Blancherade späda morötter med Vreta gulärt	Ärtor från Nordisk Råvara
Citron och smörvänd broccoli	
Vispad turkisk yoghurt med örter och pepparrot	
Potatisstomp med skalet kvar, citron, olivolja och gräslök	

Druckesförslag

2018 Domaine Champalou Vouvray, Frankrike	130.-
---	-------

Alltid välbalanserade och eleganta får vi här en läskande torr och aromatisk Vouvray som skiftar i citrus, honungsblomster och mogen stenfrukt.

600.-

Måltidspaketet:

Valfritt före
Måltiden
Dessert

395.-

Sött

Våra handgjorda praliner, 2st	35.-
Pannacottatäckt citronkaka med gatkamomillssorbet, jordgubbar, vispad grädde och maräng	Jordgubbar från Tynderö 95.-
Avec och pralin	115.-

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!