

# FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

## Lunch Meny

Sista veckan i augusti

### Tapas

Kryddade tunnbrödchips med dipp		55.-
Saltröstade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och pumpafrön		55.-
Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Luques från Frankrike		55.-
Ostron med citron, gurka och örtolja		30.-/st
Strömming à la Provence (stekt strömming med pistou och parmesanpanering)		25.-/st
Kallrökt lax med dill och färskost på krispigt tunnbröd		25.-/st
Socca	Friterad kikärtspannkaka	55.-
Coppa di Jokkmokk	Lufttorkad grisnacke	85.-
Labnehbollar med örter och grillat bröd		60.-
Patatas Bravas		65.-
Lantchips med crème fraiche, brynt smör och rom		60.-
Lantchips DELUX med crème fraiche, varmrökt lax, brynt smör och regnbågsrom		80.-
Tomato carpaccio med färsklök, olivolja, rostade pinjenötter, basilika	Tomater från Peckas och Söråker	55.-
Lantpaté på kalvfärs från Kovland, med pistagenötter, senapsfrö och örter	Kalvfärs från gård Lövsätt 120	89.-
Macka med Jamón Canario (bakat fläskbög med pimenton och vitlök)	Fläsk från Väanna	85.-
Ljummen kycklingrilette med örtolja, färska örter och grillat bröd		79.-/st

### Lunch

Spansk ris "á paella" med saffran, tigerräka, blåmusslor, grönsaker och rökt sidfläsk. Serveras med bröd och aioli		159.-
Våffelpaket: först en saltvåffla och därefter våffla med sylt och glass		139.-
Köttvåffla med crème fraiche, kokt ägg, citron och färska örter		95.-
Matjesillvåffla med crème fraiche, kokt ägg, citron och färska örter		95.-
Våffla med egenkokt sylt och vaniljglass		55.-

### Sött

Våra handgjorda praliner, 2st		35.-
Dagens dessert, fråga personalen vad vi har för dessert just nu		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

Sista veckan i augusti

### Tapas

Kryddade tunnbrödcips med dipp		55:-
Saltrostade och karamelliserade mandlar, hasselnötter och pumpafrön		55:-
Oliver, Gordal och Manzanilla från Spanien och Luques från Frankrike		55:-
Ostron med citron, gurka och örtolja		30:-/st
Strömming à la Provence (stekt strömming med pistou och parmesanpanering)		25:-/st
Kallrökt lax med dill och färskost på krispigt tunnbröd		25:-/st
Socca	Friterad kikärtspannkaka	55:-
Coppa di Jokkmokk	Lufttorkad grisnacke	85:-
Labnehbollar med örter och grillat bröd		60:-
Patatas Bravas		65:-
Lantchips med creme fraiche, brynt smör och rom		60:-
Lantchips DELUX med creme fraiche, varmrökt lax, brynt smör och regnbågsrom		80:-
Tomatocarpaccio med färsklök, olivolja, rostade pinjenötter, basilika	Tomater från Peckas och Söråker	55:-
Lantpaté på kalvfärs från Kovland, med pistagenötter, senapsfrö och örter	Kalvfärs från gård Lövsätt 120	89:-
Macka med Jamón Canario (bakat fläskbrog med pimenton och vitlök)	Fläsk från Väanna	85:-
Ljummen kycklingrilette med örtolja, färska örter och grillat bröd		79:-/st

### Dryckespaket

295:-

Låt våra sommelierer skraddarsy ett personligt dryckespaket utifrån de tapas ni har valt! 3 glas inklusive sött vin till desserten.

### Sött

Våra handgjorda pralinor, 2st	35:-
Dagens dessert, fråga personalen vad vi har för dessert just nu!	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!