



Påskmeny

1 - 5 april

skärtorsdag - annandag påsk kl: 12-20

I en värld som just nu är ur balans på så många plan är vi oerhört glada att ni tänker på oss.
Ni hjälper oss på vägen till att finnas kvar, till andra sidan av denna obalans - Tack!
Vi är en kontantfri butik! Reserverar för eventuella ändringar, felskrivningar och slutförsäljning.

	Äta här	Take away
Aptitligt		
Gröna stora oliver	59:-	55:-
Rostade blandade nötter med flingsalt och chili	69:-	65:-
Rökta räkor 200g eller 500g. Med citron, tunnbröd och aioli. Rökta av Söråkers Fisk	129:- /259:-	125:- /249:-
Matigt		
Smörrebröd på egenbakat rågbröd Välj mellan hel eller halv . inkl. smör och sallad. Välj på toppings här nedan	155:- /95:-	149:- /89:-
1. kokt ägg, gravad lax från Söråkers fisk, senapskräm, citron, dill		
2. kokt ägg, aioli, handskalade räkor, peckas tomater, citron, dill		
3. kokt potatis, pastrami från Väanna Gårdskött, egengjord curryremoulad, persilja, friterad purjolök, saltgurka		
4. 63 gradigt ägg med sandefjordsås, gräslök och knaprigt bacon från Väanna Gård extra pålägg: hyvlad vit italiensk vårtryffel	+ 125:-	
Lilla silltallriken perfekt som förrätt! kokt potatis, senapssill, västerbottenssill, kallrökt lax, ägghalva med räkmajonnäs, hackad rödlök, gräddfil, regnbågsrom, citron, dill, ost, tunnbröd, smör	145:-	139:-
Stora silltallriken kokt potatis, senapssill, västerbottenssill, matjesillsröra, inlagd sill, rökta räkor, aioli, kallrökt lax, gravad lax, gravlaxsås, varmrökt laxröra, ägghalva med räkmajonnäs, hackad rödlök, gräddfil, regnbågsrom, citron, dill, ost, tunnbröd, mjukt bröd, smör	215:-	205:-
Färjas Bryggas kötträtt Sous videtillagat innanlår från Skäggsta Gård, rotselleripuré, säsongens örtbakade grönsaker, Färjas pepparsås och kryddsmör. Vid take away levereras rätten färdiglagad och varm. extra pålägg: hyvlad vit italiensk vårtryffel	329:- + 125:-	315:-
Komplettera med vit italiensk vårtryffel! Eller köp med er tryffel hem tillsammans med flera härliga produkter vi har till försäljning		
Sött		
Pain perdu Egenbakad brioche dränkt i grädde och ägg, stekt gyllene i smör, rullad i socker och serveras med chokladsorbet på svensk choklad från Kakaobolaget	125:-	
Citronkaka Med valmöfrön, vispad färskostkräm, karamelliserade pekannötter och confiterat citronskal	85:-	
Chokladtryffel Egengjord chokladtryffel på svensk choklad från Kakaobolaget	40:- /2st	
Lakrits och rödvin Lakritsservering från Svart av Helsingbord med ett glas rött. Alkoholritt med lingondryck	129:- /65:-	

Varmt välkomna!

Vid allergi kontakta oss!