

FÄRJAS BRYGGA

Påskan 14 - 18 april

Vårsol, varm choklad

Med reserveration för eventuella ändringar och slutförsäljningar.

Vi tar endast emot kort och swish.

Salt & Gott före

Ostron	35:-/st
med citron, gurka och örtolja	
Jordnötter	39:-
en kaffekopp med jordnötter	
Charkbricka	149:-
med olika salami, lufttorkad skinka, chips och oliver	
Rotfruktschips	109:-
med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	
Rökta räkor	139:-
200g rökta räkor med egenbakat bröd, aioli, citron och dill. Rökta varsamt 2 gånger, från Söråkers Fisk	
Lilla påsktallriken	155:-
2bitar sill av senap och inlagd, varmrökt laxröra, gravad lax, citron, creme fraiche, potatis, dill, smör, tunnbröd och ostbit Sven-Kals från Strömmens Gårdsmejeri, Ånge, Laxprodukterna från Söråkers Fisk	
Räksmörgås på rågbröd	155:-
egenbakat rågbröd med smör, kokt EKO-ägg, sallad, majonnäs, handskalade räkor, smätomater, citron och dill	

Till våra barn

Kycklingpasta	69:-
i krämig och mild sås och ketchup till den som vill	
Äta något från övriga menyn?	
vi gör halvportioner och ni får 50% rabatt	

Större rätter

Rökta räkor	262:-
500g räkor med egenbakat bröd, aioli, citron och dill. Rökta varsamt 2 gånger, från Söråkers Fisk	
Dryckesförslag: Lätt vitt eller Färjas Brygga APA	
Stora påsktallriken	235:-
12 bitar sill, senap, inlagd, matjes och lök, gravad lax, varmrökt laxröra, kokt EKO-ägghalva med råka, rökta räkor, aioli, potatis, smör, tunnbröd, ostbit Sven-Kals från Strömmens Gårdsmejeri, Ånge, Lax från Söråkers Fisk	
Dryckesförslag: Spikarna Lager och Alnöl Akvavit	
Sotad röding	249:-
med palsternackspuré, blandade våriga grönsaker, kulpotatis, brynt smör och vitvinsås	
Dryckesförslag: Blommigt vitt eller bärigt rött	
Vårslamm	255:-
Vinbräserade lammlägg på ben från Hälla Gård, Liden, med ribollita, egenbakat bröd och örtsmör. Vår ribollita baseras på körsbärstomater, savoykål, selleri, vita bönor och persilja	
Dryckesförslag: Kraftigt rött (endast flaska) eller Runt rött	
Sött	
Ljummen Boltjärn Blå	95:-
med varma myltade hjortron, sockerrostad brioche och en kula vaniljglass. Mögelosten är från Strömmens Gårdsmejeri, Ånge	
Dryckesförslag: 10cl Vermouth med apelsinskal och is	
Morotskaka	45:-
med muskot och kaffefrosting	
Chokladbrownie	65:-
med salt karamellsås och vaniljglass	
Lakrits och rödvin	129:-/65:-
Lakritsservering från Svart af Hälsingborg med ett glas rött. Alkoholfritt med lingondryck från Hammargårda, Sundsvall	

Vid allergi fråga oss!