

# FÄRJAS BRYGGA

## Lunchmeny 27 juli - 1 augusti

Med reserveration för eventuella ändringar och slutförsäljningar.  
Vi tar endast emot kort och swish.

### Aptitligt

<b>Ostron</b>	35:-/st
med gurka, citron och örtoolja (från torsdagar)	
<b>Rotfruktschips</b>	99:-
med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	
<b>Oliver</b>	69:-
stora gröna oliver	
<b>Rökta räkor</b>	139:- /262:-
200g eller 500g. Med citron, tunnbröd och aioli. Rökta av Janina & Rogers FISK	
<b>Tunnbrödchips</b>	139:-
Med en dipp som varierar allt eftersom! Fråga oss vilken dipp vi har idag	
<b>Bryggbricka Liten</b>	185:-
med produkter från oss, Sverige och några av våra lokala producenter	
<b>Bryggbricka stor</b>	259:-
blandat chark från både Sverige och Italien	

### Sött

<b>Hjortron</b>	125:-
med brynt smörkaka, ljummen hjortronsylt, krossade kolakakor och vaniljglass	
<b>24 mån Parmesanost</b>	145:-
vi köper hela hjul av parmigiano reggiano, öppnar själva och bitar upp både till försäljning och till dessert. Här med jordgubbar och crema di tondo - magisk kombination!	
<b>Söt våffla</b>	55:-
Med egenkokt sylt och vaniljglass	
<b>Chokladbrownie</b>	99:-
Med karamellsås, flingsalt och vaniljglass	
<b>Lakrits och rödvin</b>	129:-/ 65:-
Lakritsservering från Svart af Hälsingbord med ett glas rött. Alkoholritt med hallondryck från Hammargårda, Sundsvall	
<b>Egengjord sorbet</b>	25:-/ kulan
smakerna varierar vecka för vecka, fråga vad vi har just nu!	
<b>Punsch och arraksboll</b>	139:-/ 40:-
4cl flaggpunsch med en egengjord arraksboll	

### Matigare

<b>Matjesillsvåffla</b>	109:-
vår klassiska sommarvåffla med creme fraiche, hackat kokt EKO-ägg, matjesill, dill och citron	
<b>Serranovåffla</b>	109:-
vår klassiska sommarvåffla med creme fraiche, hackat kokt EKO-ägg, serranoskinka, persilja, citron	
<b>Våffelpaketet</b>	155:-
börja med antingen en matjesill- eller serranovåffla och avsluta med en söt våffla	
<b>Råkvåffla</b>	159:-
sommarvåffa med creme fraiche, hackat kokt EKO-ägg, handskalade räkor, aioli, citron. (Ingår ej i våffelpaketet)	
<b>Färjas sommarsallad</b>	185:-
salladsblad vända i sardell dressing och parmesan, tomater och gurka från Söråkers Grönsaker, toppad med ljummen kyckling,	
<b>Färjas fisksoppa</b>	265:-
med en rostad skaldjursfond avrundad med grädde, tomat, grönsaker, handskalade räkor, torskrygg, aioli och tunnbröd	

### Barn under 12år

<b>Pasta med skinka</b>	99:-
kokt med gräddsås och serveras med ketchup till de som önskar! Skinka från Väanna Gårdskött, Timrå	
<b>50% på övriga meny</b>	
önskas samma mat som från meny men i halvportion så dras det av 50% rabatt	

Vid allergi, kontakta oss!

# FÄRJAS BRYGGA

## Kvällsmeny 27 juli - 1 augusti

Med reserveration för eventuella ändringar och slutförsäljningar.  
Vi tar endast emot kort och swish.

### Före

<b>Ostron</b>	35:-/st
med gurka, citron och örtoolja (från torsdagar)	
<b>Rotfruktschips</b>	99:-
med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	
<b>Oliver</b>	69:-
stora gröna oliver	
<b>Rökta räkor</b>	139:-/ 262:-
200g eller 500g. Med citron, tunnbröd och	
<b>Tunnbrödchips</b>	139:-
Med en dipp som varierar allt eftersom! Fråga	
<b>Bryggbricka Liten</b>	185:-
med produkter från oss, Sverige och några av våra lokala producenter	
<b>Bryggbricka stor</b>	259:-
blandat chark från både Sverige och Italien	

### Veckans Middag

315:-

Urbanade kycklinglår från REKO-Kyckling med örtoolja
Risotto med svamp och persilja och vitlök
Sotad hjärtsallad med dragon och salladsost på fårmjök från Strömmens Gårdsmejeri, Ånge
Grön ärtpesto topapd med rostad svensk gråärt
Blancherad broccoli med söt senapsdressing och picklade senapsfrön
<i>Vegetariskt alternativ:</i>
Eldost penslad med örtoolja, ost från Lövberg Gårdsproduktion, Ljustorp
Restrerande tillbehör är lika middagen

### Måltidspaket

Valfritt före

(+55kr liten bryggbricka. Stora ingår ej)

Veckans middag

Veckans dessert

499:-

### Sött

<b>Hjortron</b>	125:-
med brynt smörkaka, ljummen hjortronsylt, krossade kolakakor och vaniljglass	
<b>24 mån Parmesanost</b>	145:-
vi köper hela hjul av parmigiano reggiano, öppnar själva och bitar upp både till försäljning och till dessert. Här med jordgubbar och crema di tondo - magisk kombination!	
<b>Chokladbrownie</b>	99:-
Med karamellsås, flingsalt och vaniljglass	
<b>Lakrits och rödvín</b>	129:-/ 65:-
Lakritsservering från Svart af Hälsingbord med ett glas rött. Alkoholfritt med hallondryck från Hammargårda, Sundsvall	
<b>Egengjord sorbet</b>	25:-/ kulan
smakerna varierar vecka för vecka, fråga vad vi har just nu!	
<b>Punsch och arraksboll</b>	139:-/ 40:-
4cl flaggpunsch med en egengjord arraksboll	
<b>Madeira och smörkola</b>	99:-
madeira i kristallglas med is och en egenkokt kola	

### Finns även

<b>Färjas fisksoppa</b>	265:-
med en rostad skaldjursfond avrundad med grädde, tomat, grönsaker, handskalade räkor, torskrygg, aioli och tunnbröd	

### Barn under 12år

<b>Pasta med skinka</b>	99:-
kokt med gräddsås och serveras med ketchup till de som önskar! Skinka från Väanna Gårdskött, Timrå	

### 50% på övriga menyn

önskas samma mat som från menyn men i halvportion så dras det av 50% rabatt

Vid allergi, kontakta oss!