

# FÄRJAS BRYGGA

## Lunchmeny 3 - 8 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 örtoja (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>Blåbärspaj</b>	125:-
från skogarna i området med ett knäckigt havresmul och vaniljsås med bailyes	
<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. 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	

### 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 sardelldressing 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 menyn men i halvportion så dras det av 50% rabatt	

Vid allergi, kontakta oss!

# FÄRJAS BRYGGA

## Kvällsmeny 3 - 8 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 örtoja (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>Tunnbrödcchips</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:-

Nattbakad viltsvinsstek med skysås och vinbär
Potatisterrine med västerbottenost
Snabbstekt mangold med sherryvinäger
Kvartad spetskål bakad mjuk med brynt smör och hasselnötter
Hyvlad zucchini med citron, örter och svartpeppar
<i>Vegetariskt alternativ:</i>
Eldost penslad med brynt smör, 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>Blåbärspaj</b>	125:-
från skogarna i området med ett knäckigt havresmul och vaniljsås med bailyes	
<b>Söt våffla</b>	55:-
Med egenkokt sult 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 Hammargård, Sundsvall	
<b>Egengjord sorbet</b>	25:-/ kulan
smakerna varierar vecka för vecka, fråga vad vi har just nu!	
<b>Punsch och arrakboll</b>	139:-/ 40:-
4cl flaggpunsch med en egengjord arrakboll	
<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!