

## *Någonting att dricka innan maten?*

GRAND BRUT, Perrier-Jouët, Champagne, 145:-/795:-

CAVA BRUT, Rigol, Sant Sadurni d'Anoia, 95:-/495:-

FLÄDER ROYALE, Cava, Fläderlikör, 105:-

HENDRICK 'S TONIC, 165:-

SANGRIA CAVA, Cava, Brandy, Aprikoslikör, Fukt, 115:-/445:-

LIMONAD, 49:-

## *Fylltugg*

40:-/stk. Vi tar emot beställningar på minst 10 stk per sort  
40:-/each. We take orders of minimum 10 pieces per kind

PRÄSTOSTPAJ<sup>(G/L)</sup>

med kalix löjrom

*Cheese pie with kalix bleak roe*

RÅBIFF<sup>(G)</sup>

På surdegsbröd

*Steak tartare on sourdough bread*

SKAGEN<sup>(G/L)</sup>

På smörstekt bröd

*Creamy shrimp & dill salad on butter fried bread*

OSTRON

Med schalottenslöks vinäggrett & citron

*Oysters with chalotes vinaigrette & lemon*

## *Snacks*

CHIPS 35:-

*Potato chips*

CASHEWNÖTTER, 45:-

*Cashews*

VITLÖKSMARINERADE OLIVER, 65:-

*Garlic marinated olives*

# Menyförslag Fjäderholmarnas Krog Sommar 2016

Menu Suggestions Fjäderholmarnas Krog Summer 2016

Dessa menyer förbeställs minst två veckor innan er ankomst.

Ni väljer en meny till samtliga i erat sällskap.

Meddela eventuella allergier eller kostavikelser i god tid.

Med reservation för eventuella ändringar

*These menus are to be pre-ordered two weeks in advance of your arrival.*

*Notify any allergies timely. Please choose one menu for the whole group.*

*These menus might be subject to change.*

## Rindö

605:-

KALVCARPACCIO <sup>(N)</sup>

Med tomatvinäggrett, basilikamajonnäs, cashewnötter & vällagrad prästost

*Veal carpaccio with tomato vinaigrette, basilica mayonnaise, cashews & mature präst cheese*

AUORE -13, Domaine des Grandes Esperance, Touraine Blanc, Loire, 675:-/75cl <sup>(EKO)</sup>

RÖDING <sup>(L)</sup>

Med hollandaise, vaxbönor, sockerärtor, kräftstjärtar, dill & färskpotatis

*Char with sauce hollandaise, waxbeans, sugar snaps, crayfish, dill & new potatoes*

VIOGNER DE L'ARDECHE -14, M. Chapoutier, Ardèche, 625:-/75cl <sup>(EKO)</sup>

CHOKLADTERRIN <sup>(L/N)</sup>

Med päron, kolakräm & hyvlad mandel

*Terrine of chocolate, pear, shaved almond & caramel*

BANYULS RIMAGE -12, Domaine de Traginer, Languedoc-Roussillon, 130:-/6cl <sup>(EKO)</sup>

## Lidö

585:-

SILL <sup>(L)</sup>

Tre sorters sill med vällagrad ost & färskpotatis

*Three types of herring with cheese & new potatoes*

TUBORG GRÖN 59:-/33cl

FJÄDERHOLMARNAS TUTING 30:-/cl

KYCKLING <sup>(G/L)</sup>

Filé från Bjäre med krämig risoni, prästost, vitlök, sparris, tomat, örter & rödvinsås

*Chicken breast with creamy risoni, "präst" cheese, garlic, herbes, asparagus & red wine sauce*

LES JAMELLES SYRAH -14, Badet & Clement, Vin De Pays d 'Oc, Languedoc, 485:-/75cl

CITRONTARTLETT <sup>(G/L)</sup>

Med Italiensk & Franskmaräng

*Lemon tartlette with Italian & French meringue*

LATE HARVEST, ORANGE MUSCAT & FLORA -12, Brown Brothers, Victoria, 90:-/6cl

Vi undviker fiskar & skaldjur som är rödlistade i wwf fiskeguide 2016

(EKO) =biodynamisk, ekologiskt el. hållbart, med el. utan certifikat/ biodynamic, organic or sustainable with or without certificate

(N) =innehåller nötter/ contains nuts , (L) =innehåller laktos/ contains lactose, (G) =innehåller gluten/ contains gluten

Öja

655:-

LAXTARTAR <sup>(L/G)</sup>

Med kapis, schalottenlök, senap, dill & krutonger

*Tartar of salmon with capers, shallot, mustard, dill & croutons*

SAUVIGNON "LA SAUVIGNOLE" -14, Raymond Morin, Loire, 535:-/75cl

KALVENTRECOTE <sup>(L)</sup>

Rosastekt med sauterade grönsaker, rödvinssky & örtekryddad mandelpotatispuré

*Pink roasted entrecote of veal with sautéed vegetables, red wine sauce & puré of potatoes*

CA'MARCANDA PROMIS -13, Gaja, Toscana, 895:-/75cl

JORDGUBBAR <sup>(L)</sup>

Med vaniljglass, maräng & vispad grädde

*Strawberries with vanilla ice cream, meringue & whipped cream*

MOSCATO D'ASTI -14, Cascina Galletto, Piemonte, 85:-/6cl

## Norrö – Vegetariska alternativ

515:-

BUFFELMOZZARELLA <sup>(L)</sup>

Med tomat, linser & svart vitlöksdressing

*Mozzarella di Bufala with tomato, lentils & black garlic dressing*

SAUVIGNON "LA SAUVIGNOLE" -14, Raymond Morin, Loire 535:-/75CL

VEGETARISK <sup>(G/L)</sup>

Friterad getost med betor, matvete, spenat & höningsdressing

*Deep fried goat cheese with beets, wheat berries, spinach & honeydressing*

VIOGNER DE L'ARDECHE -14, M. Chapoutier, Ardèche, 625:-/75cl <sup>(EKO)</sup>

DESSERT

Samma dessert som de övriga i sällskapet har beställt

*Same dessert as the other has ordered*

Vi undviker fiskar & skaldjur som är rödlistade i wwf fiskeguide 2016

(EKO) =biodynamisk, ekologiskt el. hållbart, med el. utan certifikat/ biodynamic, organic or sustainable with or without certificate

(N) =innehåller nötter/ contains nuts , (L) =innehåller laktos/ contains lactose, (G) =innehåller gluten/ contains gluten