

# Menyer

På Familjen rekommenderar vi att ni skall ta en titt på våra förmånliga menyer. Menyerna bygger alltid på de bästa lokala och ekologiska råvaror som säsongen erbjuder. Meny Kvällsmat är härligt rustik med rejäla smaker för en billig penning. På Meny Familjen arbetar vi med lite mer exklusiva råvaror.

Lägg gärna till lite och få prova ett urval av lokala hantverksmässigt framställda ostar innan desserten.

## Meny Kvällsmat

Sotad röding med hollandaisesås på rökt smör, råstekt brysselkål och flädervinäger

\*\*\*

Grillad pumpa med bakad färskost från Skattegården, syrlig gulbeta, purjolök och kryddrostade pumpafrön  
eller

Grillad griskind med Gotlandslinser, grönärtfalafel, kryddig vitkål och syrlig skysås

\*\*\*

Ett urval svenska ostar (tillägg 80-)

\*\*\*

Mjölchokladglass med salt kola, chokladsmulor och marshmallows

395-

Vinpaket 375-

## Meny Familjen

Stekt bläckfisk med inkokta päron, saft på omogna äpplen, rotsellerikräm och friterad rotselleri

\*\*\*

Örtstekt hjort med persiljerotpuré, höstsvamp, ölkokt persiljerot och svartkål  
eller

Spishalstrad torsk med krondillsås, picklad krondill, savojkål med kräftkräm  
eller

Hängmörad entrecote från Ölanda Säteri 300 g, bakad jordärtskocka, amandinepotatis, riven tegelost och talgkräm

(tillägg 160-)

\*\*\*

Ett urval svenska ostar (tillägg 80-)

\*\*\*

Nyponglass med havtornskräm, nyponpulver, rostad vitchokladmüsli och friterad munk

495-

Vinpaket 375-

Vänligen informera om ni är överkänslig mot något av följande allergener. Gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojabönor, mjölk, nötter och mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid, sulfit, lupin & blötdjur

## Tilltugg

Ostron (Grebbebad) med tillbehör	60-/st	325-/6st
Friterad surdeg, chips och dipp		45-
Krispiga ostbollar med grön chili		55-
Krispig potatis med vitlökskräm		35-
Friterad fläsksvål med familjens grillkrydda		55-
Ett urval av lufttorkade och rökta delikatesser från vår chark		160-
Ett urval av svenska ostar		130-
Kombination av lufttorkade och rökta delikatesser samt svenska ostar		245-

## Förrätter

Sotad röding med hollandaisesås på rökt smör, råstekt brysselkål och flädervinäger		125-
Stekt bläckfisk med inkokta päron, saft på omogna äpplen, rotsellerikräm och friterad rotselleri		145-
Familjens kräftsoppa med inkokt havskräfta	Halv	145-
vinägerkokt schalottenlök och dillolja	Hel	225-
Familjens råbiff	Halv	145-
Kravmärkt innanlår, Wrångebäcksost, syltad jalapeños dressing, cornichoner, friterade örter	Hel	225-

## Varmrätter

Grillad pumpa med bakad färskost från Skattegården, syrlig gulbeta, purjolök och kryddrostade pumpafrön		225-
Grillad griskind med Gotlandslinser, grönärtfalafel, kryddig vitkål och syrlig skysås		225-
Hängmörad entrecote från Ölanda Säteri 300g, bakad jordärtskocka, amandinepotatis, riven tegelost och talgkräm		455-
Örtstekt hjort med persiljerotpuré, höstsvamp, ölkokt persiljerot och svartkål		295-
Spishalstrad torsk med krodillsås, picklad krodill, savojkål med kräftkräm		295-

## Sött

Mjolkchokladglass med salt kola, chokladsmulor och marshmallows		105-
Nyponglass med havtornskrä, nyponpulver, rostad vitchokladmüsli och friterad munk		115-

# Menus

At Familjen, we recommend you take a look at our very affordable menus. Our menus are based on local produced and the season's best.

Supper is a delightfully rustic menu with sturdy flavors at a cheap price.

On menu Familjen we work with more exclusive commodities.

Do not miss that you can add a selection of local cheeses.

## Supper

Blackened char with smoked butter hollandaise, fried Brussels sprouts and elderberry vinegar

\*\*\*

Grilled pork cheek with Gotland lentils, green pea falafel, spiced cabbage, and gravy

or

Grilled pumpkin with baked cream cheese from Skattegården, pickled beets, leek and roasted pumpkin seeds

\*\*\*

A selection of Swedish cheeses

(addition 80-)

\*\*\*

Milk chocolate ice cream with salted caramel, chocolate crumbs and marshmallows

395-

Wine menu 375-

## Menu Familjen

Fried squid with boiled pears, juice of unripe apples, celeriac puree and deep-fried celeriac

\*\*\*

Herb-fried deer with parsley root puree, autumn mushrooms, beer-boiled parsley root and black cabbage

or

Seared cod with dill sauce, pickled dill, savoy cabbage and langoustine sauce

or

Entrecôte from Ölanda Säteri 300g, baked artichoke, amandine potatoes, grated cheese and tallow

(addition 160-)

\*\*\*

A selection of Swedish cheeses

(addition 80-)

\*\*\*

Rosehip ice cream with sea buckthorn sauce, roasted white chocolate muesli and deep-fried donut

495-

Wine menu 375-

*Please advise if you are allergic to any of the following allergens. Gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts and almonds, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulfites, lupine, mollusks*

**Snack**

Oysters (Grebbe stad)	55-/pc or 325-/6 pc
Deep fried sourdough, crisps and dip	45-
Crispy potatoes with garlic sauce	35-
Crispy cheese balls with green chili	55-
Deep fried pork rind with Familjens all spice	55-
A variation of our charcuteries	160-
A selection of Swedish cheeses	130-
Combination of charcuteries and Swedish cheeses	245-

**Starters**

Blackened char with smoked butter hollandaise, fried Brussels sprouts and elderberry vinegar	125-
Fried squid with boiled pears, juice of unripe apples, celeriac puree and deep-fried celeriac	145-
Langoustine soup with shallots onion infused in vinegar and dill oil	145- Large 225-
Beef tartar with Wrångebäcks cheese, pickled jalapeño dressing, chornichons, and deep- fried herbs	145- Large 225-

**Main courses**

Grilled pumpkin with baked cream cheese from Skattegården, pickled beets, leek and roasted pumpkin seeds	225-
Grilled pork cheek with Gotland lentils, green pea falafel, spicy cabbage and gravy	225-
Entrecôte from Ölanda Säteri 300g, baked artichoke, amandine potatoes, grated cheese and tallow	455-
Herb-fried deer with parsley root puree, autumn mushrooms, beer-boiled parsley root and black cabbage	295-
Seared cod with dill sauce, pickled dill, savoy cabbage and langoustine sauce	295-

**Sweets**

Milk chocolate ice cream with salted caramel, chocolate crumbs and marshmallows	105-
Rosehip ice cream with sea buckthorn sauce, rosehip powder, roasted white chocolate muesli and deep- fried donut	115-