

På Familjen rekommenderar vi att ni skall
ta en titt på vår förmånliga meny.
Menyn bygger alltid på de bästa lokala och
ekologiska råvaror som säsongen erbjuder.

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

Meny Familjen

Stekt pilgrimsmussla och plockad krabbklo,
enokisvamp, svampbuljong

Örtstekt lamm, bakad palsternacka och puré,
friterad vitlök, pepparsås

eller

Halstrad uer, räkor, broccoli,
kryddig fiskbuljong, ostronemulsion

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Blåbärsglass, citroncurd, timjanmaräng,
karamelliserad havre

670:-

Vinpaket 425-

-

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

Snacks och förrätter

Ostar

65- per bit

Blandade charkuterier

195-

Friterad surdeg, chips, dipp

65-

Krispiga ostbollar med grön chili

65-

Ostron med tillbehör

65-

Surdegsknäcke med Almenäs tegel,
Wrångebäckskräm och gräslök

65-

Friterade fläsksvålar
med ostkräm

75-

Sobrasada från Grönby, rostat bröd
syltlök, olivolja

105-

Broccolino, misosmör,
kräm på vita bönor och hasselnötter

185-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

165-

Skivad oxfilé med löjrom, smörstekt bröd och rödlök

310-

Råbiff på malt innanlår, pepparrot, picklad lök
friterad svartkål, inlagd ekmussling

185-

Stekt pilgrimsmussla och plockad krabbklo,
enokisvamp, svampbuljong

245-

Varmrätter

Gnocchi med persilja, purjolökskräm,
grönkål, bakad färskost, kryddig gulbeta

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

Råbiff på malt innanlår, pepparrot, picklad lök
friterad svartkål, inlagd ekmussling

275-

Confiterat tupplår, salvia stekt pumpa,
pumpapuré, rostad kycklingbuljong

285-

Halstrad uer, räkor, broccoli,
kryddig fiskbuljong, ostronemulsion

320-

Örtstekt lamm, bakad palsternacka och puré,
friterad vitlök, pepparsås

320-

T- bone med tillbehör
För två personer

(Tillagningstid ca 35 min)

1370-

Desserter

Tonkabönsglass, vispad pannacotta,
bär inlagda i rom, rostad vit choklad

130-

Blåbärsglass, citroncurd, timjanmaräng,
karamelliserad havre

130-

Financier, pistage
vaniljgrädde

105-

Kaffegodis

45-

At Familjen, we recommend you to look at our very affordable menu. Our menu is based on local products and the season's best.

Menu Familjen

Seared scallop and crab claw,
enoki mushroom, mushroom broth

Herb-roasted lamb, baked parsnip and purée,
deep-fried garlic, pepper sauce

or

Seared redfish, shrimps, broccoli,
spicy fish broth, oyster emulsion

A selection of cheeses
(addition 80-)

Blueberry ice cream, lemon curd,
thyme meringue, caramelized oats

670-

Wine menu 425-

*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*

Snacks and starters

Cheese

65- per piece

A variation of our cold cuts

195-

Deep-fried sourdough, crisps and dip

65-

Crispy cheese balls with green chili

65-

Oyster

65-

Sourdough crackers with Almenäs tegel,
Wrångebäck cheese cream and chives

65-

Deep- fried pork rind,
cheese sauce

75-

Sobrasada, pickled onions,
toast, olive oil

105-

Broccolini, miso butter,
white bean and hazelnut puré

185-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

165-

Sliced beef tenderloin with whitefish roe, butter fried
bread and red onion

310-

Beef tartar, horseradish, pickled onion,
deep-fried kale, pickled shiitake

185-

Seard scallop and crab claw,
enoki mushroom, mushroom broth

245-

Main courses

Gnocchi with parsley, leek sauce, kale,
baked cream cheese, spiced golden beet

265-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

255-

Beef tartar, horseradish, pickled onion,
deep-fried kale, pickled shiitake

275-

Confit rooster leg, sage-roasted pumpkin.,
pumpkin purée, roasted chicken broth

285-

Seared redfish, shrimps, broccoli,
spicy fish broth, oyster emulsion

320-

Herb-roasted lamb, baked parsnip and purée,
deep-fried garlic, pepper sauce

320-

T-bone with accessories

For two people

(Cooking time 35 min)

1370-

Sweets

Tonka bean ice cream, whipped panna cotta,
rum-marinated berries, roasted white chocolate

130-

Blueberry ice cream, lemon curd,
thyme meringue, caramelized oats

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-