

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

Lättgravad torsk med löjrom,
fläderkapris och smörad buljong

Shortrib med svart tryffel, dragon,
persiljerotspuré och oxvanssås

eller

Halstrad kolja med romsås, musslor,
brysselkål och majrova

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Kaffeglass med mjölkchoklads-kum
och salt kola

670:-

Vinpaket 425-

*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*

Snacks och förrätter

Ostar

65- per bit

Blandade charkuterier

195-

Cornichons

40-

Friterad surdeg, chips, dipp

65-

Krispiga ostbollar med grön chili

65-

Ostron med tillbehör

65-

Friterade fläsksvålar
med ostkräm

65-

Nduja från gråbogris,
syltlök, olivolja

105-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

165-

Råbiff på malt innanlår, rökt paprika, jalapeñoskräm
picklad schalottenlök, persilja

185-

Bakad purjolök, forellrom, riven äggula,
skaldjursvinägrett, talgskum

155-

Lättgravad torsk med löjrom,
fläderkapis och smörad buljong

245-

Varmrätter

Bakad rotselleri, råstekta blomkål,
lök, blomkålsskum

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

Råbiff på malt innanlår, rökt paprika, jalapeñoskräm
picklad schalottenlök, persilja

275-

Confiterat anklår, rökt sidfläsk,
shiitake, skysås

275-

Halstrad kolja med romsås, musslor,
brysselkål och majrova

310-

Bakad shortrib, persiljerotpuré, dragon
svart tryffel, oxsvanssås

310-

T- bone med tillbehör
För två personer

1250-

Desserter

Kaffeglass med mjölkchoklads-
skum och salt kola

130-

Bananglass, karamellpulver
och vit choklad

135-

Tigerkaka, inlagda körsbär,
vispad grädde

110-

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

Marinated cod with whitefish roe,
elderflower capers and buttered broth

Shortrib with black truffle, tarragon,
parsley root puree and oxtail sauce

or

Seared haddock with roe sauce, mussels,
brussels sprouts and turnips

A selection of cheeses
(addition 80-)

Coffee ice cream with milk chocolate foam
and salted caramel

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-

Cornichons

40-

Deep-fried sourdough, crisps and dip

65-

Crispy cheese balls with green chili

65-

Oyster

65-

Deep- fried pork rind,
cheese sauce

65-

Nduja, pickled onions
olive oil

105-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

165-

Beef tartar, smoked pepper, jalapeño sauce
pickled shallots, parsley

185-

Baked leek, trout roe, grated egg yolk,
shellfish vinaigrette, tallow foam

155-

Marinated cod with whitefish roe,
elderflower capers and buttered broth

245-

Main courses

Baked celeriac, raw fried cauliflower, onion,
cauliflower foam

265-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

255-

Beef tartar, smoked pepper, jalapeño sauce
pickled shallots, parsley

275-

Confit duck leg, smoked pork belly,
shiitake, gravy

275-

Seared haddock with roe sauce, mussels,
brussels sprouts and turnips

310-

Shortrib with black truffle, tarragon,
parsley root puree and oxtail sauce

310-

T-bone with accessories

For two people

1250-

Sweets

Coffee ice cream with milk chocolate foam
and salted caramel

130-

Banana ice cream, caramel powder
and white chocolate

135-

Sponge cake, pickled cherries,
whipped cream

110-

Coffee candy

45-