

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

Svensk bläckfisk, stekt chorizo, musselsås, gurka, salsa verde och rökt makrill

Hängmörad biff, rökt märemsulsion, picklad rotselleri, radicchio, och kalvsky med brynt smör

eller

Bakad torsk, veluté, citronemulsion, ängsyra, sparris och gröna skott

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Clementinglass, nötmaräng, ganache och vispad grädde

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, sulfid, 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,
vrångebäckskräms och gräslök

65-

Rädisa från Lilla Labäck med hemkärnat
smör och dragon

65-

Friterade fläsksvålar
med ostkräm

65-

Nduja från gråbogris,
syltlök, olivolja

105-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

165-

Råraka, smetana, löjrom 30 gram,
gräslök, rödlök

265-

Råbiff på malt innanlår, ostbollar, sojadressing,
inlagd ingefära, kimchipulver

185-

Svensk bläckfisk, stekt chorizo, musselsås,
gurka, salsa verde, rökt makrill

245-

Friterat fläsk, asiatisk bbq,
risvinäger, spetskål, chili

175-

Varmrätter

Stekta piroger, ramslök, vit sparris,
spritärter, ostskum

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

Råbiff på malt innanlår, ostbollar, sojadressing,
inlagd ingefära, kimchipulver

275-

Confiterad griskind, persiljekräm,
rökt sidfläsk, bönor, buljong

285-

Bakad torsk, veluté, citronemulsion,
ängsyra, sparris och gröna skott

310-

Hängmörad biff, rökt märemsulsion, picklad
rotselleri, radicchio, och kalvsky med brynt smör

310-

T- bone med tillbehör
För två personer
(Tillagningstid ca 35 min)

1370-

Desserter

Clementinglass, nötmaräng,
ganache och vispad grädde

130-

Mjökchokladglass, karamelliserad mandel
och chokladmousse

130-

Financier, pistage
vaniljgrädde

105-

Kaffegodis

45-

Pralin

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

Swedish octopus, fried chorizo, mussel sauce, cucumber, salsa verde and smoked mackerel

Tender steak, smoked marrow emulsion, pickled celeriac, radicchio , veal gravy with browned butter

or

Baked cod, velouté, lemon emulsion, sorrel, asparagus, green shoots

A selection of cheeses
(addition 80-)

Clementine ice cream, nut meringue, ganache, whipped cream

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, Almenäs tegel,
Wrångebäck cheese cream, chives

65-

Radish with homemade butter, tarragon

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-

Potato rösti, whitefish roe 30 grams,
sour cream, chives, red onion

265-

Beef tartar, cheese balls, soy dressing,
pickled ginger, kimchi powder

185-

Swedish octopus, fried chorizo, mussel sauce,
cucumber, salsa verde, smoked mackerel

245-

Deep- fried pork, Asian bbq,
rice vinegar, cabbage, chili

175-

Main courses

Fried pierogi, ramson, white asparagus,
snap peas, cheese foam

265-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

255-

Beef tartar, cheese balls, soy dressing,
pickled ginger, kimchi powder

275-

Confit pork cheek, parsley cream,
smoked pork belly, beans, broth

285-

Baked cod, velouté, lemon emulsion,
sorrel, asparagus, green shoots

310-

Tender steak, smoked marrow emulsion,
pickled celeriac, radicchio,
veal gravy with browned butter

310-

T-bone with accessories

For two people

(Cooking time 35 min)

1370-

Sweets

Clementine ice cream, nut meringue,
ganache, whipped cream

130-

Milk chocolate ice cream, caramelized almonds
and chocolate mousse

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-

Praline

45-