

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

Sotad skrei med kryddig mussla
persilja och sjökorall

Örtstekt hjort med jordärtskocka,
kejsarhatt, svartkål och viltsås

eller

Halstrad uer med svartrot
brysselkål, smörad räksås

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Citronglass med maräng,
timuttpeppar och februarisallad

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-

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-

Sotad biff, riven anklever, enoki,
shiitakeolja, krasse

175-

Sotad skrei, kryddig mussla
persilja och sjökorall

245-

Varmrätter

Bakad rotselleri, råstekt blomkål,
lök, blomkålskum

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 uer med svartrot,
brysselkål, smörad räksås

310-

Bakad shortrib, persiljerotpuré, dragon
svart tryffel, oxsvanssås

310-

Marulkskind, anklever,
ramslökskapris, grönpeppar

335-

Örtstekt hjort med jordärtskocka,
kejsarhatt, svartkål, viltsås

310-

T- bone med tillbehör
För två personer

1370-

Desserter

Citronglass med maräng,
timuttpeppar, februarisallad

130-

Mjölkchokladglass, karamelliserad mandel
och chokladmousse

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

Blackened cod with spicy mussel
parsley and sea coral

Herb-roasted venison with Jerusalem artichoke,
black cabbage and game sauce

or

Seared redfish with salsify
and buttered shrimp sauce

A selection of cheeses
(addition 80-)

Lemon ice cream, meringue,
timutt pepper, February salad

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-

Blackened steak, grated duck liver, enoki,
shiitake oil, cress

175-

Blackened cod, spicy mussel
parsley, sea coral

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 redfish, salsify, Brussel sprouts,
buttered shrimp sauce

310-

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

310-

Monkfish cheek, duck liver,
ramson capers, green pepper

335-

Herb-roasted venison, Jerusalem artichoke,
king oyster mushroom, black cabbage, game sauce

310-

T-bone with accessories
For two people

1370-

Sweets

Lemon ice cream, meringue,
timutt pepper, February salad

130-

Milk chocolate ice cream, caramelized almonds
and chocolate mousse

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-