

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

Grillad och glaserad pilgrimsmussla,
hasselnötsolja, kräm på jordärtskocka

Örtstekt lamm, pomme pavé, toppmurklor,
lammemulsion, lammsky

eller

Bakad rödtunga, gulbeta, rökt fisksås,
brynt smör, ramslökskapis

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Vaniljglass, inkokt glastrabarber, tonkaböner,
kardemummakaka, blodapelsin

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-

Grillad och glaserad pilgrimsmussla,
hasselnötsolja, kräm på jordärtskocka

245-

Friterat fläsk, asiatisk bbq,
risvinäger, spetskål, chili

175-

Varmrätter

Bakad rotselleri, råstekt blomkål,
lök, blomkålsskum, hasselnötter

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

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

275-

Confiterad griskind, persiljekräm,
rökt sidfläsk, bönor, buljong

285-

Bakad rödtunga, rökt fisksås,
gulbeta, brynt smör, ramslökskapis

310-

Örtstekt lamm, pomme pavé, toppmurklor,
lammemulsion, lammsky

310-

T- bone med tillbehör
För två personer

(Tillagningstid ca 35 min)

1370-

Desserter

Vaniljglass med inkokt glasrabarber,
tonkaböner, kardemummakaka och blodapelsin

130-

Mjölkchokladglass, karamelliserad mandel
och chokladmousse

130-

Citronglass med maräng,
timuttpeppar, februarisallad

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

Grilled and glazed scallop, hazelnut oil,
Jerusalem artichoke mouse

Herb-roasted lamb, gravy, pomme pavé,
fried morel, lamb emulsion

or

Baked red sole, smoked fish sauce,
beetroot, browned butter, ramson capers

A selection of cheeses
(addition 80-)

Vanilla ice cream , cooked rhubarb,
tonka beans, cardamom cake, blood orange

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-

Grilled and glazed scallop with hazelnut oil
and Jerusalem artichoke mouse

245-

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

175-

Main courses

Baked celeriac, raw fried cauliflower, onion,
hazelnuts, 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 pork cheek, parsley cream,
smoked pork belly, beans, broth

285-

Baked red sole, smoked fish sauce,
beetroot, browned butter, ramson capers

310-

Herb-roasted lamb, gravy, pomme pavé,
fried morel, lamb emulsion

310-

T-bone with accessories

For two people

(Cooking time 35 min)

1370-

Sweets

Vanilla ice cream, cooked rhubarb,
tonka beans, cardamom cake, blood orange

130-

Milk chocolate ice cream, caramelized almonds
and chocolate mousse

130-

Lemon ice cream, meringue,
timutt pepper, February salad

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-

Praline

45-