

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, ramslökskapris

\*\*\*

Ett urval ostar (tillägg 80-)

\*\*\*

Vaniljglass, inkokt glasarabarber, 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, sulfid, 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-**

Asiatisk bbq glaserat shortrib,  
puffat ris, spetskål

**175-**

## Varmrätter

Bakad rotselleri, råstekt blomkål,  
lök, blomkålskum, 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, ramslökskapris

**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,  
tonkaböna, kardemummakaka och blodapelsin

**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**

Grilled and glazed scallop, hazelnut oil,  
Jerusalem artichoke cream

\*\*\*

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 cream

**245-**

Asian bbq glazed shortrib,  
puffed rice, cabbage

**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-**

Financier, pistachio  
vanilla cream

**105-**

Coffee candy

**45-**

Praline

**45-**