

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 makrill, rökt gräddfil, stenbitsrom,
gurka, flädervinäger

Hängmörad biff, grön sparris, ölkokt lök,
friterad polenta, kalvsky

eller

Spishalstrad långa, pepparrotsemulsion,
färsipotatis, nässlor

Ett urval ostar (tillägg 80-)

”Saftkalas”

Jordgubbsglass, vispad grädde, strössel,
liten kanelbulle och saft

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-

Friterad surdeg, chips, dipp

65-

Krispiga ostbollar med grön chili

65-

Ostron med tillbehör

65-

Surdegsknäcke med Almenäs tegel,
Wrångebäckskräms och gräslök

65-

Friterade fläsksvålar
med ostkräm

75-

Nduja från gråbogris,
syltlök, olivolja

105-

Kejsarhatt, gräslöksemulsion,
krispig potatis, svampbuljong

185-

Sotad vit sparris, ramslökscapris,
kycklingbuljong, krispigt skinn

195-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

165-

Råraka, smetana, lögrom 30 gram,
gräslök, rödlök

265-

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

185-

Sotad makrill, rökt gräddfil, stenbitsrom,
gurka, flädervinäger

245-

Varmrätter

Stekta piroger, ramslök, vit sparris,
spritärter, ostskum

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

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

275-

Krispig fläksida, pak choi,
ekmussling, sötsur sky

285-

Spishalstrad långa, pepparrotsemulsion,
färsipotatis, nässlor

310-

Hängmörad biff, grön sparris, ölkokt lök,
friterad polenta, kalvsky

310-

T- bone med tillbehör
För två personer

(Tillagningstid ca 35 min)

1370-

Desserter

Clementinglass, nötmaräng,
ganache

130-

”Saftkalas”

Jordgubbsglass, vispad grädde, strössel,
liten kanelbulle och saft

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 mackerel, smoked sour cream,
lumpfish roe, cucumber, elderberry vinegar

Tender steak, green asparagus, beer-braised onions,
deep-fried polenta, veal gravy

or

Seared ling, horseradish emulsion,
new potatoes, nettles

A selection of cheeses
(addition 80-)

Strawberry ice cream, whipped cream, sprinkles,
a small cinnamon bun and cordial

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 with Almenäs tegel,
Wrångebäck cheese cream and chives

65-

Deep- fried pork rind,
cheese sauce

75-

Nduja, pickled onions
olive oil

105-

King oyster mushroom, chive emulsion, crispy
potatoes, mushroom broth

185-

Blackened white asparagus, ramson capers,
chicken broth, crispy skin

195-

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-

Blackened mackerel, smoked sour cream,
lumpfish roe, cucumber, elderberry vinegar

245-

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-

Crispy pork belly, pak choi,
shiitake, sweet and sour gravy

285-

Seared ling, horseradish emulsion,
new potatoes, nettles

310-

Tender steak, green asparagus, beer-braised onions,
deep- fried polenta, veal gravy

310-

T-bone with accessories

For two people

(Cooking time 35 min)

1370-

Sweets

Clementine ice cream with nut meringue, ganache

130-

Strawberry ice cream, whipped cream, sprinkles,
a small cinnamon bun and cordial

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-