

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 pilgrimsmussla glaserad med citrus och sherry, hasselnötsolja, kräm på jordärtskocka

Örtstekt lamm, pavé med gräslök, toppmurklor, lammemulsion, lammsky

eller

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

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Färskostglass, inkokt äpple, vit chokladsfum, toscabulle, karamelliserad 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-

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-

Råräka, kålrabbi, löjrom,
krasse, räkvinägrett

195-

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

185-

Grillad pilgrimsmussla glaserad med citrus och sherry,
hasselnötsolja, kräm på jordärtskocka

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 rödtunga, rökt fisksås,
gulbeta, brynt smör, ramslökskapris

310-

Örtstekt lamm, pavé med gräslök,
toppmurklor, lammemulsion, lammsky

310-

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

1370-

Desserter

Färskostglass, inkokt äpple, vit chokladskum,
toscabulle, karamelliserad grädde

130-

Mjölkchokladglass, 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 scallop glazed with citrus and Sherry hazelnut oil, Jerusalem artichoke mouse

Herb-roasted lamb, gravy, pavé, chives, fried morel and lamb emulsion

or

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

A selection of cheeses
(addition 80-)

Cream cheese ice cream, preserved apple, white chocolate mousse, toska bun, caramelized 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-

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-

Raw shrimp, kohlrabi, whitefish roe,
cress, shrimp vinaigrette

195-

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

185-

Grilled scallop glazed with citrus and Sherry,
hazelnut oil, Jerusalem artichoke mouse

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

310-

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

310-

T-bone with accessories

For two people

(Cooking time 35 min)

1370-

Sweets

Cream cheese ice cream, preserved apple,
white chocolate mousse, toska bun,
caramelized cream

130-

Milk chocolate ice cream, caramelized almonds
and chocolate mousse

130-

Financier, pistachio
vanilla cream

105-

Coffee candy

45-

Praline

45-

