

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

Kalixlöjrom med mandelpotatisiskum,
dill och fläderkapis

Örtstekt lamm med krokett,
inkokt persiljerot och sky

eller

Halstrad uer med bakad rotselleri,
persilja och smörad musselbuljong

Ett urval ostar (tillägg 80-)

Yoghurtsorbet, romtopf,
krossade drömmar

640:-

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

65-

Friterade fläsksvålar
med ostkräm

65-

Nduja från gråbogris,
syltlök, olivolja

105-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

165-

Dumplings med salladskål,
fläsk, het kycklingbuljong

155-

Råbiff på malt innanlår, Wrångebäckssost,
schalottenlök, friterad persilja

185-

Bakad purjolök, forellrom, riven äggula,
Skaldjursvinägrett, talgskum

155-

Ankkrokett, ingefära
pumpakräm

105-

Kalixlöjrom med mandelpotatisiskum,
dill och fläderkapis

205-

Varmrätter

Ravioli med pumpa, friterad salvia
ekmussling, panchetta, brynt smör

265-

Familjens kräftsoppa,
sotad havskräfta

255-

Råbiff på malt innanlår, Wrångebäckssost,
schalottenlök, friterad persilja

275-

Confiterat anklår, hokaidopumpa,
Gotlandslinser, sky

265-

Halstrad uer, bakad rotselleri
persilja, smörad musselbuljong

310-

Lammstek, inkokt persiljerot,
krokett, sky

310-

T- bone med tillbehör
För två personer

1250-

Desserter

Vaniljglass, brynt smörganache,
havre och karamelläpple

135-

Yoghurtsorbet, rominlagda bär,
krossade drömmar

125-

Sorbet på getfärskost, kaffesirap,
vit chokladskum

135-

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

Bleak roe from Kalix almond potato foam,
dill and elderflower capers

Lamb roast, boiled parsley root,
croquette, gravy

or

Seared redfish, baked celeriac,
parsley, buttered clam sauce

A selection of cheeses
(addition 80-)

Yoghurt ice cream, romtopf
vanilla crumbs

640-

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-

Dumpling with cabbage,
pork, spicy chicken broth

155-

Beef tartar, Wrångebäck cheese,
shallots

185-

Baked leek, trout roe, grated egg yolk,
shellfish vinaigrette, tallow foam

155-

Duck croquette, ginger
pumpkin mousse

105-

Bleak roe from Kalix almond potato foam,
dill and elderflower capers

205-

Main courses

Ravioli with pumpkin, deep - fried sage,
shiitake, panchetta, browned butter

265-

Langoustine soup with shallots
infused in vinegar and dill oil

255-

Beef tartar, Wrångebäck cheese,
shallots

275-

Confit duck leg, Hokkaido pumpkin,
Gotland lentils

265-

Seared redfish, baked celeriac,
parsley, buttered clam sauce

310-

Lamb roast, boiled parsley root,
croquette, gravy

310-

T-bone with accessories
For two people

1250-

Sweets

Vanilla ice cream, browned butter ganache,
oats and caramel apple

135-

Yoghurt ice cream, romtopf
vanilla crumbs

125-

Goat cheese sorbet, coffee syrup,
white chocolate foam

135-

Coffee candy

45-