

## Menyer

På Familjen rekommenderar vi att ni skall ta en titt på våra förmånliga menyer. Menyerna bygger alltid på de bästa lokala och ekologiska råvaror som säsongen erbjuder. Meny Kvällsmat är härligt rustik med rejäla smaker för en billig penning. På Meny Familjen arbetar vi med lite mer exklusiva råvaror.

Lägg gärna till lite och få prova ett urval av lokala hantverksmässigt framställda ostar innan desserten.

### Meny Kvällsmat

Inkokt röding med råhyvlad fänkål, citron, brynt smör och stenbitsrom

\*\*\*

Rostad färskost från Skattegården med grön sparris, falafel på gråärt och ramslöksyoghurt

**eller**

Bakad fläksida med mejram, rostad kålrabbi, pak choi och fläsksky

\*\*\*

Ett urval svenska ostar (tillägg 80-)

\*\*\*

Hallonsorbet med rominlagda bär, pistagesabayonne och rostade nötter

490-

Vinpaket 425-

### Meny Familjen

Sotad makrill med sjökorall, bakade tomater och rostad kycklingbuljong

\*\*\*

Örtstekt flankstek med rädisor, bakad rotselleri, senapsblad och örtemulsion

**eller**

Spishalstrad långa med forellrom, gurka, palsternacka, fläderkapis och musselskum

\*\*\*

Ett urval svenska ostar (tillägg 80-)

\*\*\*

Jordgubbsglass med jordgubbar, citronverbena och vit choklad

605:-

Vinpaket 425-

Vänligen informera om ni är överkänslig mot något av följande allergener. Gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojabönor, mjölk, nötter och mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid, sulfit, lupin & blötdjur

## **Tilltugg**

Friterad surdeg, chips och dipp	45-
Krispiga ostbollar med grön chili	65-
Ett urval av lufttorkade och rökta delikatesser från vår chark	180-
Ett urval av svenska ostar	150-
Kombination av lufttorkade och rökta delikatesser samt svenska ostar	285-

## **Förrätter**

Inkokt röding med råhyvlad fänkål, citron, brynt smör och stenbitsrom	155-
Sotad makrill med sjökorall, bakade tomater och rostad kycklingbuljong	195-
Familjens kräftsoppa med sotad havskräfta, vinägerkokt schalottenlök och dillolja	Halv 160- Hel 245-
Familjens råbiff	Halv 175-
Malet innanlår med senapskräm, kapis, persilja, friterad schalottenlök	Hel 255-

## **Varmrätter**

Rostad färskost från Skattegården med grön sparris, falafel på gräart och ramslöskyoghurt	235-
Bakad fläksida med mejram, rostad kålrabbi, pak choi och fläsksky	235-
Örtstekt flankstek med rädisor, bakad rotselleri, senapsblad och örtemulison	295-
Spishalstrad långa med forellrom, gurka, fläderkapis och musselskum	295-
T-bone steak för två med gräddig potatis, rostad lök och märgsås (tillagningstid ca 35 minuter)	895-

## **Sött**

Jordgubbsglass med jordgubbar, citronverbena och vit choklad	135-
Hallonsorbet med rominlagda bär, pistagesabayonne och rostade nötter	135-

## Menus

At Familjen, we recommend you to look at our very affordable menus. Our menus are based on local products and the season's best.

Supper is a delightfully rustic menu with sturdy flavors at a cheap price.

In the menu Familjen we work with more exclusive commodities.

### Menu Supper

Cooked char with lump fish roe, grated fennel, lemon and browned butter

\*\*\*

Roasted cream cheese from Skattegården, green asparagus, falafel on grey peas and yoghurt with ramson

or

Baked pork belly with marjoram, roasted kohlrabi, pak choi and gravy

\*\*\*

A selection of Swedish cheeses  
(addition 80-)

\*\*\*

Raspberry sorbet with rum cooked berries, pistachio sabayonne and roasted nuts

490-

Wine menu 425-

### Menu Familjen

Smoked mackerel with sea coral, baked tomatoes and roasted chicken broth

\*\*\*

Herb fried flank steak with radish, baked celeriac and herb emulsion

or

Blackened ling with trout roe, cucumber, parsnip, elder capers and mussel foam

\*\*\*

A selection of Swedish cheeses  
(addition 80-)

\*\*\*

Strawberry ice cream with strawberries, lemon verbena and white chocolate

605-

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

Deep-fried sourdough, crisps and dip	45-
Crispy cheese balls with green chili	65-
A variation of our charcuteries	180-
A selection of Swedish cheeses	150-
Combination of charcuteries and Swedish cheeses	285-

## Starters

Cooked char with lump fish roe, grated fennel, lemon and browned butter	155-
Smoked mackerel with sea coral, baked tomatoes and roasted chicken broth	195-
Langoustine soup with shallots infused in vinegar and dill oil	Small 160- Large 245-
Beef tartar with mustard sauce, capers, parsley, deep-fried shallots	Small 175- Large 255-

## Main courses

Roasted cream cheese from Skattegården, green asparagus, falafel on grey peas and yoghurt with ramson	235-
Baked pork belly with marjoram, roasted kohlrabi, pak choi and gravy	235-
Herd fried flank steak with radish, baked celeriac and herb emulsion	295-
Blackened ling with trout roe, cucumber, parsnip, elder capers and mussel foam	295-
T-bone steak for two with creamy potato, roasted onions and marrow sauce ( <i>cooking time approx 35 minutes</i> )	895-

## Sweets

Strawberry ice cream with strawberries, lemon verbena and white chocolate	135-
Raspberry sorbet with rum cooked berries, pistachio sabayonne and roasted nuts	135-