

B

**EDSBACKA
BISTRO
STRÄNGNÄS**

Välkommen!

Vår meny är framtagen och komponerad för den optimala smakupplevelsen, därav görs inga ändringar i våra rätter.

LOKALA PRODUCENTER

Äleby gård
Printz bageri
Hornuddens trädgård
Magdakullan
FarCon/Närsjö gård
Köttbutiken
Onsberga gård
Öja gård
StrangeBrew
Björklunds kafferosteri
Mälardalens Brewing CO

www.edsbackabistro.se

HAR NI ALLERGI MOT NÅGON SPECIELL MAT?
vänligen
meddela
personalen vid beställning

SE SVARTA TAVLAN FÖR FLER RÄTTER & TIPS!

TILLTUGG
Nice oliver **35**
Salta mandlar **45**

För de små
Pannkakor med glass & jordgubbssylt **85**

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås & lingon **115**



FÖRRÄTTER

Klassisk Toast Skagen smakprov 95 halv 135
med löjrom från Stallarholmen

Laxtartar 145
med sesamvinägrett, forellrom, gurka & dill

Lättrökt vildand 145
från Äleby gård med morotspuré, buljong smaksatt med långpeppar & bakat vaktelägg

Franska Marennes ostron
1st 40 / 3st 105 / 5st 160
med schalottenlöksvinägrett & hot sauce



MÄTTANDE

1/1 Toast Skagen 195
med löjrom från Stallarholmen

Torskrygg 285
med silverlök, friterad kammussla, kålrabbi & skummad hummersås

Dovhjort, Äleby gård 285
med krämkokt svartrot & grovsenap, rökt fläksida, enskottsolja, mandelpotatispure & viltsky

Fläskkarré, Närsjö gård 265
med picklad rödlök, gremolata, brytbonor, potatisgratäng och rödvinssås

Kåldolme vegetarisk 255
med lättrökt potatis, spetskål, vattenkonserverade lingon, vaktelägg & gräddig rödvinssås

EFTER

Chokladbollar 45

Vaniljglass 75
med mandelsmulor och chokladsås

Crème Brûlée 95
smaksatt med kaffe & Baileys

Mjökchoklad & tjinuskisås 105
chokladglass, ljummen tjinuskisås, rostad mandel & maräng