

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 Millert/Dahlén
Onsberga gård
Öja gård
Högtorps Gård
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

Sotad fjällröding 145
med ramlök, rökt forellrom, misomajonnäs & gurka

Blancherad vit sparris 145
med riven getost från Järna mejeri, granskott, marcona mandel & vaktelägg

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



MÄTTANDE

1/1 Toast Skagen 195
med löjrom från Stallarholmen

Mälargös 285
med vårlök, gräart, jordärtskocka, mangold, tallolja & skummad blåmusselsås

Dovhjort, Äleby gård 285
med grön sparris, granskott, rökt fetast, valnötter, mandelpotatispure & viltsky

"Weisswurst" från Köttbutiken 245
hantverkskorv gjord med kalv från Bredkålen smaksatt med pistage. Serveras med variation på lök, bistrans senap & rödvinsås

Grön sparris & silkestofu vegetarisk 255
med Gotlands linser, mjölksyrad ramlök, skummad velouté & Almnäs tegel ostmix

EFTER

Chokladbollar 45

Vaniljglass 75
med mandelsmulor och chokladsås

Crème Brûlée 95
smaksatt med kaffe & Baileys

Rabarber & getyoghurt 105
yoghurtsorbet med getfärskost, inkokt rabarber, quinoa & hasselnötter