

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.edebackabistro.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 kott potatis, gräddsås & lingon **115**



FÖRRÄTTER

Klassisk Toast Skagen smakprov 105 halv 145
med löjrom från Stallarholmen

Halstrad kammussla 145
med kall gursoppa, flädervinäger, ramslöksbär & tapiokapärlor

Råbiff, malen 145
av innanlår från Magdakullan med Dijonmajonnäs, hasselnötter, friterad lök & maskroskapis

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



MÄTTANDE

1/1 Toast Skagen 205
med löjrom från Stallarholmen

Mälargös 289
med purjolökskräm, enokisvamp, forellrom och skummad skaldjurssås

Dovhjort, Äleby gård 289
med mjölksyrad ramslök, primörmorot, picklade hallon & mandelpotatispué

Kabanoss från Köttbutiken 255
hantverkskorv gjord med kalv från Bredkälen. Serveras med grillad spetskål, bistrons senap, valnötter och mandelpotatispuré

Potatisgnocchi vegetarisk 255
med sotad salladslök, tomatkräm, skummad velouté & Almnäs tegel ostmix

EFTER

Chokladbollar 45

Vaniljglass 85
med mandelsmulor och chokladsås

Crème Brûlée 95
smaksatt med citron

Jordgubbar & kokos 105
kokossorbet, färska jordgubbar, bovete & kryddtagetes