

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
Mojave Grönt
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 105 halv 145
med löjrom från Stallarholmen

Sotad svartrot 145
med bakad silverlök, lökpuré, vaktelägg, smörsås, ramslöksbär & saltört

Lättrökt vildand från Äleby 145
med bränd grädd, brysselkål, syltade svarta vinbär, ponzusås & tallskottsolja

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



MÄTTANDE

1/1 Toast Skagen 215
med löjrom från Stallarholmen

Skreitorsk 289
med broccoli, blåmussla, regnbågsrom, blåmusselsås, fläderbloms vinägrett & kokt potatis

Dovhjort, Äleby gård 289
med svart trumpetsvamp, morotspuré, viltsky smaksatt med kronhill, potatiskaka med örter & ost

Blomkål & Sörmländsk Tempeh 255
med kikärtspuré, höstärta, shiitake & rökt fetaost veg-lakto-ovo

EFTER

Chokladbollar 45
Tre små chokladbollar med dulceykräm

Vaniljglass 85
med mandelsmular & ljummen kolasås

Crème Brûlée 95
smaksatt med Frangelico likör

Choklad 105
variation på Valrhona choklad, kanderade mandlar, citronkräm & brownie med pistagenötter