

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

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

SE SVARTA TAVLAN FÖR FLER RÄTTER & TIPS!

TILLTUGG
Nice oliver **45**
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 Kalix löjrom

Karl-johansoppa 135
med halstrad kammussla, dill, bondböna

Hängmörad oxfilé 145
från Onsberga gård med konserverade
lingon, Almnäs tegelost, hasselnötter &
enskottsolja

Franska Marennes ostron
1st 38 / 3st 100 / 5st 150
med schalottenlöksvinägrett & hot sauce



MÄTTANDE
1/1 **Toast Skagen** 195
med Kalix löjrom

Mälargös 285
med trattkantareller, saltört, pumpa,
skummad havskräftsås och kokt potatis

Dovhjort, Älebygård 285
med lättrokt rotselleripuré, svartkål, fetaost,
picklade granskott och viltsky smaksatt
med rostad svartpeppar

Biffstock, Onsberga gård 305
varierande detalj med picklad silverlök,
vaxbönor, potatisgratäng och rödvinsås

Kål & svart tryffel 255
spetskål, Karl-Johan, rökt tofu, rödvinsås,
vaktelägg och Almnäs tegelost med örter

EFTER
Chokladbollar 45

Vaniljglass 75
med mandelsmulor och nyponsås

Crème Brûlée 95
smaksatt med kaffe & Baileys

Rårörda hjortron & vit choklad 105
parfait smaksatt med vit choklad &
stjärnanis, älgörtssirap, boveteknäck &
harsyra