

B

**EDSBACKA
BISTRO
STRÄNGNÄS**

Välkommen!

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

LOKALA PRODUCENTER

Vilt i Vrena
Onsberga gård
Osprey Farm
Hornuddens trädgård
Köttbutiken Millert/Dahlén
Ronnys Fisk
Pommerns Lantbruk
Högtorp Gård
Jürss mejeri
Mälardalens Brewing CO
Munklägret

www.edsbackabistro.se

Håller ni avstånd?

Respektera varandra & håll avstånd

HAR NI ALLERGI MOT NÅGON SPECIELL MAT?

vänligen meddela personalen vid beställning

TILTUGG

Halkidiki oliver
– Gröna **45**
Marcona mandlar **55**

För de små

Pannkakor med glass & jordgubbssylt **95**

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



FÖRRÄTTER

Klassisk toast Skagen MSC
smakprov 110 halv 155

med löjrom från Stallarholmen

Sörmländsk svampsoppa 155

med trattkantareller, hasselnötter, granskott & vaktelägg

Vildand, Äleby gård 155

med variation på rödbeta, tallskottsolja & fermenterade slånbar

Franska ostron

1st 40 / 3st 105 / 5st 160

schalottenlöksvinägrett & bistrans hot sauce



MÄTTANDE

1/1 Klassisk toast Skagen MSC 235
med löjrom från Stallarholmen

Mälargös, Stallarholmen MSC 289
med jordärtskocka, svartkål, potatiskaka smaksatt med Big ben ost & skummad hummersås

Friterad Eldost, Jürss mejeri EKO 289
med korallins, tomatkräm, potatisgnocchi, bladspenat & Almnäs tegelost

Dovhjortsrostbiff, Vilt i Vrena 289
med rostad pumpapuré, helbakad gulbeta, picklad höstsvamp, enskottsolja & fetaost

EFTER

Chokladbollar med mandel 55
tre små chokladbollar & chokladkräm

Vaniljglass 95
med kolasås & mandelsmulor

Ricottaost, Jürss mejeri EKO 115
Ricottakräm med blåbärskompott, slånbarssirap, rostat bovete & tagetesört

Kvällens ost 115
Två sorters ost och Finessernas marmelad samt kex