

B

**EDSBACKA
BISTRO
STRÄNGNÄS**

Välkommen!

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

Vi jobbar med stor del råvaror från småskaliga producenter, bönder och odlare i Sörmland, där hållbarhetstänket är viktigt. Det gör våra menyer unika med råvaror och smakkombinationer som sticker ut. Tveka inte att fråga oss om råvaror, producenter eller tillagningssätt. Några bistro klassiker finns kvar på menyn som även är stående rätter som inte ändras.

www.edsbackabistro.se

Fördrink?

Se vår drink & cocktaillista vad som erbjuds

HAR NI ALLERGI MOT NÅGON SPECIELL RÅVARA?

vänligen meddela personalen

TILLTUGG

Oliver, Gröna Halkidiki 55
Marcona-mandlar 65

För de små

Pannkakor med glass & jordgubbssylt 95

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås & lingon 115

FÖRE

Klassisk toast Skagen

smakprov 125 halv 165 hel 265 (huvudrätt)
med löjrom från Stallarholmen

Buffelmozzarella, Öja gård 165

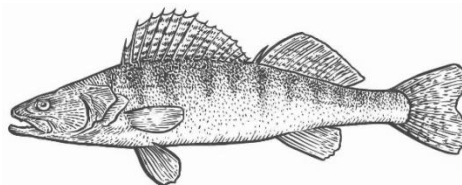
med fermenterad rabarber, gurka, granskottsolja, inlagda granskott, svartpeppar & potatisflam lacto-ovo-veg

Råbiff, Magdakullan 165

rostbiff från Rödskullor. Serveras med eldad majonnäs, rostat pankoströbröd, chiliolja & örter

Franska ostron 1st 50 / 3st 140

odlade gigas ostron, fine de clair från Marennes. Schalottenlöksvinnägrett, citron & bistrons fermenterade hot sauce



Bröd & smör ingår alltid.

Vårt mjuka och hårda bröd serveras med vispat smör smaksatt med Camelinaolja. Bakas med mjöl från Warbro kvarn & Saltå kvarn.

MÄTTANDE

Mälargös, Stallarholmen 289

med rotselleri, spritårta, zucchini, sauterad sommarkål, ramslöksolja & reducerad grädde smaksatt med gösbuljong

Friterad bön & ärtkrokett 289

med friterad ostronskivling, sommargrönsaker, dillpesto, brynt smör & riven Almnäs tegelmix med torkade örter lacto-ovo-veg

Dovhjortsrostbiff, Vrena Vilt 289

med smörad primörmorot, bakad biffotom, mangold, viltsås samt libbsticka & bladselleriolja

Hantverksskorv, Frankly Foods 289

färsskorv smaksatt med citron och salvia. Serveras med korallins, bistrons grova senap, rödvinssås och veckans gröna från Osprey farm

EFTER

Chokladbollar med mandel & kokos 65
tre små chokladbollar & chokladkräm

Klassik vaniljglass 95

med mandelsmulor & kolasås smaksatt med rosmarin

Svenska jordgubbar 125

med gräddglass gjort av mejerier från Ösvreta gård. Serveras med jordgubbskräm & mandelsmulor.

Två sorter svenska ostar 125

med marmelad från Finessernas samt bovetekex