

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 & cocktail lista vad som erbjuds

HAR NI ALLERGI MOT NÅGON SPECIELL RÅVARA?

vänligen meddela personalen

TILLTUGG

Oliver, Gröna Halkidiki 55
Marconamandlar 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

Bakad & friterad jordärtskocka 165

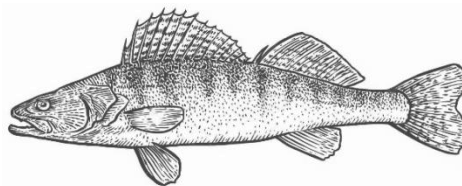
med rostad Marconamandel, svampkräm, svartvinbärsolja, vaktelägg, mandel & sockertångskum lacto-ovo-veg

Potatiskaka & stenbitsrom 165

saltad isländsk stenbitsrom med brynt smör, krontill, rostat levainbröd & fänkålsdill

Svenska gigas ostron 1st 60 / 3st 170

vildplockade gigas ostron från Havstenssunds, Bohuslän. Schalottenlöksvinägrett, citron & bistrans 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. Smaksatta med solrosfrö, matdinkel & sesamfrön.

MÄTTANDE

Mälargös, Stallarholmen 289

med morotspuré smaksatt med gul curry, ångad plattvitkål, citronblancherad morot, granskottsolja & sås på havskräfta

Friterad Eldost, Jürss Mejeri 289

med karamelliserad zucchinikräm, sotad zucchini, hasselnötter, friterad ostronskivling, ramslöksolja & kål lacto-ovo-veg

Dovhjortsinnanlår, Vrena Vilt 289

kryddstekt innanlår. Serveras med rödbetspuré, höstbetor, smörad brysselkål, picklade aroniabär, enskottsolja & viltsås

EFTER

Chokladbollar med mandel & kokos 65

tre små chokladbollar & chokladkräm

Klassik vaniljglass 95

med mandelsmulor & kolasås smaksatt med rosmarin

”Morotskaka” med yoghurtglass 135

glass smaksatt med buffelyoghurt från Öja gård, kardemumma & citron. Serveras med sockerkaka, morot & syltade havtorn

Två sorter svenska ostar 135

med marmelad från Finessernas samt bovetekex från Leksands knäcke