

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Hamburgare 219 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras i bröd från Marianne på Stenegård med Chipotlemajonnäs, rökt Mozzarella från Frägsta mejeri, picklad lök, krispig sallad, saltgurka och pommes frites.

*Local meat served in a local baked bun with chipotle mayonnaise, a local smoked mozzarella from Frägsta and french fries.
Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 215 kr

Naturli burgare serveras i bröd från Marianne på Stenegård med Chipotlemajonnäs, rökt Mozzarella från Frägsta mejeri, picklad lök, krispig sallad, saltgurka och pommes frites.

*Naturli burger served in a local baked bun with chipotle mayonnaise, a local smoked mozzarella from Frägsta and french fries.
Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

Räkmacka 219 kr

Smörstekt rågröd från Marianne på Stenegård med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, krispiga grönsaker & rejält med räkor.

*Rye bread from a local baker, with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, crispy vegetables and plenty of shrimps.
Vi rekommenderar: Reina De Castilla Isabelino Verdjo Spanien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8%*

Caesarsallad 219 kr

KRAV kycklingbröst från REKO gårdar serveras med kökets majonnäs, krispig sallad, tomat, krutonger, Parmesanost och baconcrisp.

*Classic Caesar sallad with chicken filet from REKO farms (KRAV certified), Parmesan cheese and bacon crisp.
Vi rekommenderar: Ghost Pines, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

Hemlagade köttbullar 210 kr

Av köttfärs från Tillmans med rårörda lingon, saltgurka, potatismos av mandelpotatis och gräddsås.

Swedish meatballs with lingonberries, mashed potatoes and a sauce made of veal broth and cream.

Vi rekommenderar: Carodorum Expresión, Spanien / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %

Gravad lokal regnbåge 235 kr

Från Bröderna Olssons fiskodling med sauterade primörer, friterade rotsaker, smörsås, örtolja och rikligt med dill.

Cured local rainbow trout with baked veggies, butter sauce, crispy veggies and dill.

Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland (EKO) / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %

Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.