

# BISTROMENY

## ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

### Hamburgare 235 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) 225 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 235 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 %*

### Ljummen kycklingsallad 229 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 229 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 255 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.*