

# BISTROMENY

## ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 14.00

### Hamburgare 245 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras i bröd från Marianne på Stenegård med tryffelmajonnäs, lokal ost från Jarseost, krispig lök, grönsallad, vår egen saltgurka, två dipsåser och pommes frites.

*Local meat in a local baked bun with truffle mayonnaise, cheese from Jarseost, onion, salad, dipping sauces and french fries.*

*Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.*

### Klimatsmart burgare (vegetarisk) 235 kr

Naturli burgare serveras i bröd från Marianne på Stenegård med tryffelmajonnäs, lokal ost från Jarseost, krispig lök, grönsallad, vår egen saltgurka, två dipsåser och pommes frites.

*Naturli burger in a local baked bun truffle mayonnaise, cheese from Jarseost, onion, salad, dipping sauces and french fries.*

*Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.*

### Räkmacka 255 kr

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

*Rye bread from a local baker, with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, lemon, crispy vegetables and shrimps.*

*Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO).*

### Sallad Nicoise 229 kr

Klassisk sydfransk sallad med tonfisk, ägg, sardeller, oliver, potatis, tomat, från Järvsö Gröna, friterad kapris, färska örter och smörstekt bröd.

*Classic Nicoise salad with tuna, egg, anchovies, olives, potato, local tomatoes, fried capers and butter fried bread.*

*Vi rekommenderar: Miradou Rosé, Frankrike.*

### Grönkålspesto med pasta 229 kr

Vår egen grönkålspesto serveras med friterad grönkål, pasta, Eldost från Frägsta mejeri och färska örter.

*Kale pesto with fried kale, pasta and locally produced halloumi cheese.*

*Vi rekommenderar: Nashville Stories Piemonte Bianco.*

### Gravad lokal regnbåge 265 kr

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

*Cured local rainbow trout with baked veggies, lemon cream, herb oil and dill.*

*Vi rekommenderar: Riesling Returns The Grape Collective U.C.*

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