

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 14.00

Hamburgare 245 kr

Av lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras en smashad hamburgare i Briochebröd tillsammans med tryffelmajonnäs, cheddar, picklad lök, grönsallad, vår egen saltgurka, kökets ketchup och pommes frites.

Local meat in brioche bun with truffle mayonnaise, cheddar cheese, pickled onion, salad, homemade ketchup and french fries.

Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 235 kr

Naturli burgare serveras i Briochebröd tillsammans med tryffelmajonnäs, cheddar, picklad lök, grönsallad, vår egen saltgurka, kökets ketchup och pommes frites.

Naturli burger in brioche bun with truffle mayonnaise, cheddar cheese, pickled onion, salad, homemade ketchup and french fries.

Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.

Räkmacka 255 kr

Hembakat bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, krispiga grönsaker och handskalade räkor.

Homemade bread with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, lemon, crispy vegetables and shrimps.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO).

Italiensk bondsallad 229 kr

Tillsammans med tomater från Järvsö Gröna serverar vi en sallad med nypotatis, sotad sparris, oliver, kokt ägg, brödkrutong, Coppa di Parma, Parmesan och balsamico vinäggrett.

Italian salad with local tomatoes, potato, asparagus, olives, egg, butter fried bread, Coppa di Parma, Parmesan and vinaigrette.

Vi rekommenderar: Miradou Rosé, Frankrike.

Tortiglioni grönkål 229 kr

En klassisk stat på kökets vis. Tortiglioni med grönkålspesto, soffritto på rotfrukter, tomater från Järvsö Gröna och vitt vin. Serveras med eldost från Frägsta mejeri.

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.