

# Menyförslag Fjäderholmarnas Krog och Magasin

*Menu suggestions Fjäderholmarnas Krog och Magasin*

Dessa menyer förbeställs minst två veckor innan er ankomst.

Ni väljer en enhetlig meny till samtliga i ert sällskap.

Meddela eventuella allergier eller kostavikelser i god tid så löser vi snarlika alternativ i den mån det är möjligt. Med reservation för ändringar.

*These menus are preordered at least two weeks before your arrival.*

*Choose one uniform menu for the entire party.*

*Please notify us of any allergies or dietary restrictions well in advance, so that we can, to the extent possible, offer similar alternatives. Menus may be subject to change.*

## Snacks

*Snacks*

CHIPS <i>Potato chips</i>	50:-
NÖTMIX <i>Mixed nuts</i>	50:-
MARCONA MANDLAR <i>Marcona almonds</i>	80:-
GRÖNA OLIVER <i>Green olives</i>	80:-

## Tilltugg

69:-/st  
69 SEK per appetizer

Vi tar emot beställningar på minst 10 stycken per tilltugg ni önskar

*We accept orders of at least 10 per appetizer you desire*

### RÄKRÖRA

på krispigt tunnbröd

*SHRIMP SPREAD*

*on crispy flatbread*

### NYPOTATIS

med färsk stenbitsrom, pepparrot, lök, rökt rapsolja

*NEW POTATOES*

*with fresh lumpfish roe, horseradish, onion, and smoked rapeseed oil*

### ÄDELFISK

med regnbågsrom, blomkål, dill, brödkrisp

*SELECT FISH*

*with rainbow trout roe, cauliflower, dill, and bread crisp*

### RÅBIFF PÅ OXE

med ramslök, senap, syrad lök, parmesan

*BEEF TARTARE*

*with ramson, mustard, pickled onion, and parmesan*

### PRIMÖRBETA

med färskost, dragon, saltrostade valnötter

*FIRST HARVEST BEET*

*with cream cheese, tarragon, and salt-roasted walnuts*

## Huvudskär

795:-

### TERRIN PÅ KYCKLING

med rökt sidfläsk, ramlökskrème, grön sparris och rostade tomater

#### CHICKEN TERRINE

*with smoked pork loin, spring onion crème, green asparagus, and roasted tomatoes*

### BAKAD REGNBÅGSLAX

med säsongens primörer och sandefjordsås med sikrom

#### BAKED RAINBOW TROUT

*with first harvest vegetables, and Sandefjord sauce with whitefish roe*

### CITRON OCH HALLON

med vit choklad, fänkål, mandelkaka och havrekrisp

#### LEMON AND RASPBERRY

*with white chocolate, fennel, almond cake, and oat crisps*

## Saltsjön

795:-

### FÄRSK STENBITSROM

med mandelpotatis, pepparrot, gräddfil, rödlök, krispig kavring och rökt rapsolja

#### FRESH LUMPFISH ROE

*with almond potatoes, horseradish, sour cream, red onion, crispy dark bread, and smoked rapeseed oil*

### HELSTEKT KALV

med krämig ört- och vitlökspotatis, grönsaker efter säsong och rostad oxsvanssky

#### VEAL ROASTED WHOLE

*with creamy herb and garlic potatoes, seasonal vegetables, and roasted oxtail gravy*

### RABARBERKOMPOTT

med vaniljcrème, kardemumma, inkokt rabarber, rostade kaksmulor och mandelgrädde

#### RHUBARB COMPOTE

*with vanilla crème, cardamom, cooked rhubarb, toasted cookie crumbs, and almond cream*

## Gröna Lund<sup>(VEG)</sup>

795:-

### SVARTROT BARIGOULE

med sparrisemulsion, rostade hasselnötter, lagrad svecia och hasselnötsvinaigrette

#### BLACKROOT BARIGOULE

*with asparagus emulsion, roasted hazelnuts, aged Svecia cheese, and hazelnut vinaigrette*

### HELBAKAD BLOMKÅL

med jordärtskocka, kroppkaka med Almnäs Tegel, syrat äpple, ostronskivling och rostade frön

#### CAULIFLOWER BAKED WHOLE

*with artichoke, potato dumpling Almnäs Tegel cheese, pickled apple, oyster mushroom, and roasted seeds*

### VAL AV DESSERT

*Free choice of dessert*