

FÖRRÄTTER

Sikrom

Smakbyns egen syrade grädde och rödlök

15 €

Sandstein Riesling 11,50 €/16 cl
Stallhagen Honung 7€ & Smakbyns snaps 6 €
Vincent Grall Sancerre 52 €/fl

Sotad gårdsbiff som carpaccio
med senapskräm, lök och grönt

14 €

Stift Kloster Neuburg 10,50 €/16 cl
Stallhagen Pale Ale 7 € & Smakbyns snaps 6 €
Jorn Nou 36 €/fl

Skummig soppa

på åländska kräftor 13 €

serveras med en dillkräm- och
prostenost toast

Vincent Grall Sancerre 13 €/16 cl
Stallhagen Pale Ale 7 €
Sandstein Riesling 45 €/fl

VARMRÄTTER

Smörstekt åländsk abborre

med musselsås gjord på Atlas & Aroma
från vårt eget bränneri, grönt samt
terrin gjord på härliga åländska
päron (potatis)

30 €

Atlas & Aroma Halvtorr, Smakbyns bränneri
6,50 €/16 cl
Stallhagen Honung 7 €
Chocopalha Reserva Branco 49 €/fl

Lamm på två sätt

med rostad vitlökssås, baconlindade
haricots verts och färskostbakad
champinjon samt friterad potatis

32 €

Stallhagen US Red Ale 7 €
Jorn Nou 9 €/16 cl
El Numero Primo Rioja Crianza 50 €/fl

Späda betor och rovor
med ljummen getost och honung

26 €

Monte del Fra Ripasso 14 €/16 cl
Stallhagen Honung 7 €
Vincent Grall Sancerre 52 €/fl

Kvällens ostar

med marmelad, fröknäcke, frukt
och nötbröd

14 €

Inklusive Saras goda portvin 20 €

EFTERRÄTTER

Gammaldags vaniljglass

vaniljglass med tjinuskisås
eller chokladsås, maräng och
lättslagen grädde från glada
åländska kor

10 €

Päråla, Smakbyns bränneri 6 €/4 cl
Gianni Doglia Moscato d'Asti 11 €/8 cl

Crème brûlée

med Smakbyns sorbet gjord på
åländska blåbär

12 €

Brachetto d'Acqui 11,50 €/8 cl

Lättfrusen chokladmousse

med hallon och vaniljglass

10 €

Kaffe 3 €
Röd Granit, Smakbyns bränneri 6 €/4 cl

SÖTSUGEN

Kvällens sorbet

1 KULA 4 €/2 KULOR 6 €

*De flesta av våra rätter på kvällsmenyn
erbjuds som barnportioner för halva
priset till barn under 12 år.*

**Ni vet väl om att vi serverar
en härlig Skördebuffé under
Skördefesten 22-23.9!**