

## SMAKBYNS KVÄLLSMENY

I höst går vi i Smakbyn tillbaka till rötterna. Dagens moderna nordiska kök är mycket baserat på Tore Wretman och Werner Vögelis influenser från 70-talets mat i Frankrike.

Det franska köket tog de med sig upp till Norden, gjorde om det och den nordiska matkulturen tog ett stort steg framåt. Mycket av dagens nordiska mat är baserad på det. För att hedra deras insats så har vi tagit fram denna meny, med rötterna 40 år tillbaka i tiden. Så luta er tillbaka och njut av vår version av 70-talet!

\*\*\*\*

Bönor, pumpa, lök och sallad, 12  
*Chocopalha Reserva Branco 12/glas*  
*Spurnasen Spätburgunder Bio 11,50/glas*

Kräftsoppa med Pernodgrädde, 12  
*Rodestieu Eko Cava 8,50/glas*  
*Sandstein Riesling 12/glas*

Blinier med sikrom, vispad smetana,  
rödlök och citron, 15  
*Vodka 6/glas*  
*Stallhagen Pale Ale 7/flaska*

Vitlöksgratinerade sniglar med husets  
bröd, 14  
*Sgajo Bio Vegan Prosecco 9,50/glas*

\*\*\*\*

Bakade betor, svamp, grönt och potatis,  
28  
*Stallhagen Delikat 6/flaska*  
*Sandstein Riesling 12/glas*

Ugnsbakad åländsk torsk serverad med  
handskalade räkor, brynt smör och  
pepparrot, 34  
*Geyerhof Grüner Weltliner 11,50/glas*

- Anka à L'Orange - Ankbröst,  
apelsinsås, rotsaker och  
potatisfondant, 32  
*Monte del Fra Ripasso 14,50/glas*

Entrecôte Café de Paris med fylld  
tomat, baconbönor och råstekt potatis,  
36  
*El Numero Primo Rioja Crianza 13/glas*

\*\*\*\*

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

Gino - färsk fruktsallad gratinerad med vit  
choklad, serverad med vaniljglass, 12  
*Röd Granit 6/glas*

Havtornstartelett med maräng och  
havtornssirap, 12  
*Päråla 6/glas*

Romtopff på säsongens bär och rom Ö från  
Smakbyns bränneri serverad med lingonpäron  
och kanelglass, 14  
*Appleaud 6/glas*

Glass med kiskusås och frostnypta tranbär  
12  
*Päråla 6/glas*



### SMAKBYNS AVSMAKNINGSMENY

Vår avsmakningsmeny består av åtta rätter  
som avspeglar hela vår kvällsmeny. Där finns  
den mat som vi i Smakbyn gillar mest i  
härliga kombinationer med klara höga smaker.  
Alla våra rätter är tillagade från grunden  
med traditionella metoder gjorda på härliga  
nordiska råvaror som är tillgängliga just  
nu.

Smakmenyn 95

Smakmenyn serveras till alla kring  
bordet, kan beställas före kl 18

*Dryckespaket 45*

(en dryck till varje rätt, mindre glas)

\*\*\*\*

Kvällens ostar med marmelad och  
fröknäcke, 14

20 € inkl. Gustavs goda portvin

Vi gillar att låta vår kvällsmeny variera  
efter säsong. Därför har vi valt att  
komplettera den med ett gäng rätter som kan  
variera dagligen. Kika på vår svarta tavla  
eller fråga din servitör efter vad som finns  
där just idag.