

# HÖSTMENY 2024

## FÖRRÄTTER

### FORELLTARTAR

med sojamajonnäs, rostade sesamfrön och picklad kålrot 15e

*BJÖRKLUND Grüner Veltliner, Austria  
16 cl 11e, 24 cl 16,50e, 1/1 48e*

*MOËT & CHANDON Impérial Brut, Champagne, France  
Mini 20 cl 39e, 1/1 97e*

*MARANDE, Sauvignon Blanc, COLOMBARD, France  
1/1 48e*

### KRÄMIG ROTSÄKSSOPPA

med örtcreme och krutonger 13e

*BJÖRKLUND BLANC DE BLANCS BRUT, France  
12 cl 10e, 1/1 48e*

*MARANDE, Sauvignon Blanc, COLOMBARD, France  
1/1 48e*

*CHABLIS SAINT MARTIN, Chardonnay, BOURGOGNE, France  
1/1 79e*

### CARPACCIO

med ostcreme, picklad rödlök och crisp 17e

*BJÖRKLUND TINTO RESERVA, ALENTEJO, Portugal  
16 cl 11e, 24 cl 16,50e, 1/1 26e*

*RIOJA COTO DE IMAZ RESERVA Tempranillo RIOJA, Spain  
16 cl 16e, 24 cl 20e, 1/1 59e*

*DOMAINE DU VIEUX LAZARET Châteauneuf-du-Pape,  
Grenache, syrah, RHÔNE, France  
1/1 107e*

## VARMRÄTTER

### SMÖRSTEKT ABBORRE FRÅN SALTVIK

med blåmusselsås, smörad potatis samt grönt 35e

*BJÖRKLUND Grüner Veltliner, Austria  
16 cl 11e, 24 cl 16,50e, 1/1 48e*

*CHABLIS SAINT MARTIN, Chardonnay, BOURGOGNE, France  
1/1 79e*

*SANCERRE LA COTE BLANCHE, LOIRE, France  
1/1 104e*

### ÅLÄNDSKT RÅDJUR PÅ TRE SÄTT

serverat med svartvinbärssmaksatt gräddsås, goda grönsaker samt stekt parmesanslungad potatis 36e

*TARANI, Malbec, COMTÉ TOLOSAN, France  
1/1 48e*

*RIOJA COTO DE IMAZ RESERVA Tempranillo RIOJA ALAVESA, Spain  
16 cl 14e, 24 cl 20e, 1/1 59e*

*DOMAINE DU VIEUX LAZARET, RHÔNE, France  
1/1 107e*

### CITRONRISOTTO

med timjanrostade rotsaker samt örtolja 29e

*PFÄFF, Riesling TRADITION, ALSACE, France  
16 cl 16e, 24 cl 22e, 1/1 67e*

*SANCERRE LA COTE BLANCHE, LOIRE, France  
1/1 104e*

## DESSERTER

### NYFRITERAD MUNK

med chokladkräm, vaniljglass samt rostade mandlar 14e

*BÖD GRANIT - Smakbyn's Cherry liqueur  
4 cl 7e*

*Baileys  
4 cl 10e*

*Spanish Coffee  
12,50e*

### GAMMALDAGS VANILJGLASS

med kinuskisås eller chokladsås, choklad brownie samt frostnypta hallon 12e  
liten 7e

*Päråla - Smakbyn's pear liqueur  
4 cl 7e*

*Drambuie  
4 cl 10e*

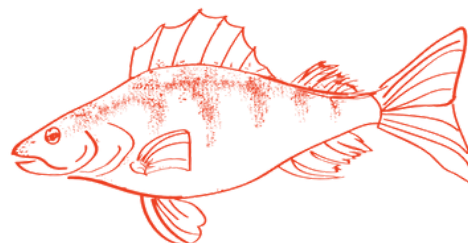
*Brugal 1888  
4 cl 13e*

### MICKES CRÈME BRÛLÉE

med husets sorbet 14e

*Smakbyn's Apelbrand Special edition 2006  
4 cl 15e*

*Åland Distillery Apple Gin Likör  
4 cl 8e*



SMAKBYN