

# *Välkommen till Snöå Bruk*

## Sommarmeny

### FÖRRÄTTER

Royal på cheddarost  
toppad med ansjovis, gräddfil och gräslök 139:–  
Förslag att dricka till: En dansk Tuborg och en ”lille en”  
förslagsvis 5 cl Aalborg

Annas nubberöra  
En klassisk röra med matjessill, lök, potatis, ägg och gräddfil  
serveras med hårt bröd 129:–  
Förslag att dricka till: En dansk Tuborg och en ”lille en”  
förslagsvis 5 cl Aalborg

Tapastallrik  
Serranoskinka, salami, stora oliver, parmesan, riven balsamico,  
tomater och basilikaolja 149:–  
Förslag att dricka till: Rosé Collavery eller Poretti en trevlig italiensk öl

Räkcocktail med vitlöksfrästa jätteräkor serveras med  
herrgårdens dressing 179:–  
Förslag att dricka till: Vitt torrt vin – Solitär Trocken Riesling  
alternativt en god lager och kanske en liten snaps

Burrata med marinerad tomatsallad, basilikaolja och riven  
balsamico (veg) 149:–  
Förslag att dricka till: Rosé Collavery eller Poretti en trevlig italiensk öl

### DESSERTER

Bärpaj med vaniljsås 119:–

Gelato – tre olika sorter 119:–

Fransk chokladkaka med färska bär och grädde 119:–

Tre små kakor 60:–

## VARMRÄTTER

Snöåns stora räksmörgås

En maffig jättemacka med kokt ägg, majonnäs, sallad, gurka och tomat som toppas med ett berg av stora färska räkor, dill och citron 199:–

Förslag att dricka till: Vitt torrt vin – Petit Chablis

Siljans lax med färskpotatis och romsås 229:–

Förslag att dricka till: Vitt torrt vin – Solitär Trocken, Riesling

Snöåns stora SOS-tallrik

Matjessill med brynt smör, färskpotatis, kokta ägghalvor, gräddfil, gräslök, västerbottenost. Hårt bröd från Pyramidbageriet och hemslungat smör 199:–

Förslag att dricka till: En dansk Tuborg och en ”lille en” förslagsvis 5 cl Aalborg

Krämig salsiciapasta – Italiensk fläskfärs stekt med vitlök, grädd och romanticatomater serveras med pasta 199:–

Förslag att dricka till: Ett lätt rött vin – Pater Sangiovese

Flankstek med rödvinssås, chèvrecrème och långbakade små tomater serveras med ugnstostade färskpotatisar 310:–

Förslag att dricka till: Ett lätt rött vin – Pater Sangiovese eller en stor öl

Långbakade revben av Ibérico-gris serveras med husets rökiga BBQ-sås, ugnsbakad spetskål, grillad majscolv och béarnaisesmör 289:–

Förslag att dricka till: Ett lätt rött vin – Côte du Rhône eller en stor öl

Ugnsbakad spetskål med brynt smör och rostade solrosfrön serveras med chèvrecrème och långbakade små tomater samt med ugnstostade färskpotatisar (veg) 229:–

Förslag att dricka till: Ett lätt rött vin – Pater Sangiovese

## BARNMENY (upp till 12 år)

Köttbullar med gräddsås, lingon och färskpotatis 149:–