

Välkommen till Snöå Bruk

Sommarmeny

FÖRRÄTTER

Annas nubberöra

En klassisk röra med matjessill, lök, potatis, ägg och gräddfil serveras med hårt bröd 129:–

Förslag att dricka till: En svensk Eriksberg och en liten snaps, förslagsvis 5 cl Aalborg

Svenska lantchips med crème fraiche, lök och löjrom (to share!) 149:–

Förslag att dricka till: Rosé Collavery eller Birra Moretti, en trevlig italiensk öl

Burrata med marinerad tomatsallad, basilikaolja och riven balsamico (veg) 129:–

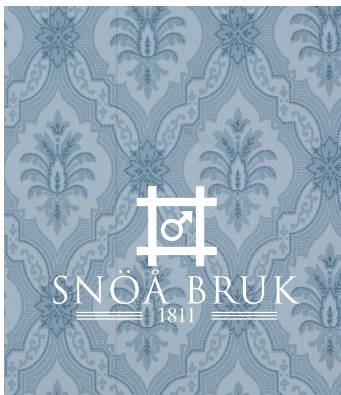
Förslag att dricka till: Rosé Collavery eller Birra Moretti, en ljus italiensk öl

DESSERTER

Gelato, vår egentillverkade glass – tre olika sorter 119:–

Fransk chokladkaka med färska bär och grädde 129:–

Tre små härbakade kakor 60:–



VARMRÄTTER

Snöåns räksmörgås 179:– (150g räkor)

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 svensk Eriksberg och en liten snaps, förslagsvis 5 cl Aalborg

Dagens pasta – dagspris

Förslag att dricka till: förslag för dagen

Rostbiff med ljummen fransk potatissallad blandad med sommarens primörer serveras med chèvrecrème 229:–

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

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

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

BARNMENY (upp till 12 år)

Köttbullar med pasta 99:–

