



Restaurang DAGAR

23-28 januari

Ät två rätter på valfri restaurang för endast 25€

www.facebook.com/Restaurangdagarna



Gravad lax, picklad gurka, pepparrot, dijonscreme, schalottenlök

Oxspett, konjakspepparsås, krispig parmesan- och vitlökspotatis

Vegansk:

Rostad pumpa, valnötter, lönnsiraps-vinägrett

Asiatisk oumphtacos

indigo

RESTAURANG BAR

ditt andra vardagsrum.

2 rätter 25€, 3 rätter 31€

Förrätt

Jordärtskockssoppa med stekt sidfläsk och persiljecrème

Varmrätt

Stekt majsckvickling serveras med parmesanrisotto, stekt svamp, rödvinsky och tryffelolja

Efterrätt

Vispad vaniljpannacotta med jordgubbskompott och karamelliserad vitchoklad

Rätterna går att få vegetariska.



2 rätter 25€
3 rätter 32€

Jordärtskockssoppa, rostad rökt fläskside, tryffelvinägrett, potatiskrisp

Hanger steak, rödvinsky, vitlök-örtsmör, rostad brysselkål, smörkokt morot, friterad mandelpotatis

Blåbärscheesecake, rostad vitchoklad



4 rätter för 25€

Grillad laxrygg med brynt smör-hollandaise, fänkålsrudité (G, L)

Arancini ai funghi – friterade risbollar med champinjoner (L)

Toast med serranoskinka och buffel-mozzarella

Vegetarisk trio:

Pulled omph burger med barbeque-majonnäs, syrad rödlök (L)

Arancini ai funghi – friterade risbollar med champinjoner (L)

Halloumi fries med mango- & chilisalsa, aioli (G, L)

Dessert:

Mörk chokladbrownie med saltrostade mandlar och kinuskisås (L)



Bruschetta med pesto, tomat salsa, mozzarella & balsamico

Sticky pork ribs med coleslaw, klyftpotatis & ranchdressing

Veganskt alternativ finns

nautical

Menyn serveras ons-lör från kl. 17

2 rätter 25€
3 rätter 32€

Vichyssoise med rökt hjort, jordärtskockschip och syrade grönsaker (går att få som vegetarisk)

Havets Wallenbergare med brynt smör, ärtor och potatispuré

Vegetarisk Wallenbergare med brynt smör, ärtor och potatispuré

Drottningmousse med vitchoklad-brownie och maräng



Menyn serveras från kl. 17

2 rätter 25€
3 rätter 35€

Förrätt: Jordärtskockssoppa med röka räkor och nybakt ostfralla. (Går att få vegansk)

Varmrätt: Långbakad italiensk fläskside "porchetta", parmesankräm, salvia-tomat-kaprisssky, vitlöksrostad potatis.

Alt 2: Citron-timjan grillad veganbiff, rökt vitlöksmajonnäs, salvia-tomat-kaprisssky, vitlöksrostad potatis.

Dessert: Mjölchokladpannacotta, skogsbärskompott, vitchokladkrisp. (Går att få vegansk)



2 rätter 25€

Plankstek med grillad inhemsk biff, duchessepotatis, rödvinsky, örthollandaise och bakad tomat

eller

Grillad lax på plank med duchessepotatis, citron-hollandaise, julienne grönsaker

eller

Ört grillad haloumi ost med basilika risotto och balsamico-sky och friterad purjolök

Dessert

Tobleronmousse med saltrostade nötter, bär couli



2 stycken valfria pizzor med läsk 25€



www.mormors.ax • tel. 0457-3450323

2 rätter 25€, 3 rätter 32€

Förrätter

Tartar på gravad lax med kokos, persilja, kapis och sojamajo

Rödlökspannacotta med tångcaviar

Varmrätter

Halstrad ryggbiff(ax) med rostad paprikapotatis, olivsallad och senapsdressing

Morots och korianderbiffar, Mattas grillrost, söt citrondressing och krispig sallad

Efterrätter

Toscagratinerad äppel med vaniljglass
Gammeldags vaniljglass med choklad/kinuskisås



2 rätter 25€, 3 rätter 32€

Förrätt: Grillad svartrot serverad med kallrökt forellrom, räkröra, finhackad rödlök och vinägersirap

eller

Grillad svartrot med havtångsrom, palsternackspuré, finhackad rödlök och vinägersirap

Varmrätt: Grillad åländsk flankstek med grönpepparsås, grönsaker och rostad potatis

eller

Saltbakad rödbeta serverad med getostkräm, grönsaker och rostad potatis
Dessert: Chokladkaka serverad med bärkola och vaniljglass