



Sommarmeny

2021

"Fjällbonde med egen restaurang"

Förboka i god tid! Tel/sms 070-27 44 188

OBS! Begränsat antal platser.

Torsdag, fredag och lördag - **Vi öppnar fredag 9 juli**

Fredagar enbart avsmakningsmeny.



Virisen

Restaurang



Kvällsmeny - torsdag och lördag kl 18.00

2 rätter 415 kr, 3 rätter 520 kr | Ripmeny 3 rätter 750 kr



Avsmakningsmeny - fredag kl 18.00

925 kr

Vi startar med mingel, bak och gårdens chark, sen kommer ren, älg, ripa, lamm och röding. Därefter avslutar vi med hjortron.



Förrätter

- Sommarsallad med rökt fisk
- Sommarsallad med örtstekt lamminnerfilé



Huvudrätter

- Grillad röding med Sandefjordsås smaksatt med rom och gräslök, fänkålssallad
- Grillat lamm med kål och jordärtskockspuré
- Lammlägg med grillad spetskål, picklad lök/tomat, palsternackspuré
- Ripa med rotsakspytt, smörstekta kantareller, cognacsyltade rönnbär



Efterrätt och kaffe

- Pannacotta med syltad rabarber



Välkommen hälsar
Gunilla och Tomas!

Fakta råvaror sommaren 2021

Lamm – vi transporterar dem själv till slakteriet i Burträsk, 35 st

Älg – 6 taggare skjutna 3 km från gården

Charkprodukter – vårt egna kött förädlas hos Margona Lundgren på Fågelbergets Gårdschark

Ripa – endast snarad som vi jagar under vinter och köper in av andra jägare i området

Röding/Öring – vi fiskar i sjön Virisen
Ren – köper vi från Fjällvilt i Anmarnäs Anders Skum

Potatis – köper vi av Erik Jonsson, Långträsk
Bär, gula kantareller och rabarber – plockar vi under säsong

Råmjölk – köper vi av Tomas Fredriksson i Blaiken

Ekologiska viner – Köper vi in av Principium, deras signum är hantverk, småskaligt och naturligt producerat

Öl – hantverksöl köps av Norrlandsbryggarna AB, Gårdsbryggeriet 65°

Övriga varor – köper vi från Menigo