

Smaken av øl og mat 3 sorter 450.-

Her har vi satt sammen et måltid hvor vi leker oss med smaker, og prøver å finne frem utsøkte kombinasjoner mellom Fæby-øl og mat
(meny eksempel)

Kremet skogsoppsuppe, marinert pulled andekjøtt, stekte epler, trøffelolje , smørdeigs-stang med sesam
Øl: *Ovlin dreng (rug pale ale)*.

Råmarinert laksefilet, stekt tynnbrød, pisket kremost med urter ingefær-soya, ølbresert scampi med choritzopølse
Øl: *Jupiter (Saison)*.

Urtemarinert dâhjortfilet, grønnsakspure i sesong , linsragu stekte Cerisapoteter med havsalt, kirsebærsaus
Øl: *RedX (amber ale)*.

Inneholder: egg, hvete,skalldyr, melk, fisk, sesam

Vår tapas delemat 395.-

(minimum 6 pers)

10 kalde og varme retter serveres som delemat,

Vi bruker mye lokale råvarer og tenker sesong når vi lager tapasretter.

Inneholder: spør kokken eller servitørene

Dessert 95.-

Pasjonsfrukt ostekake, marinerte bær, bringebærsorbet

Inneholder: melk, hvete, egg , spor av nøtter

Sjokoladefondant, marinerte bær, øl-is

Inneholder : melk,hvete, egg, spor av nøtter



Fæbyburger 195.-

Vegetar 185.-

Kvernet oksebrisket, coleslaw rosso, tomat og løkmarmelade kokt i brown ale, stekte Cerisapoteter fra Fæby, løkringer.

Inneholder: melk,egg, hvete, soya

Kyllingsalat 210.-

Vegetar 190.-

Marinert salat med bringebæreddik og olivenolje, Stekt ytterøykylling med mango, syltet rødløk, Salatost, krutonger, foccacia og aioli

Inneholder: hvete, soya, egg

Timian- og pepperrubbet biff 150 gr 325.-

med rødbetpure, stekte ragugrønnsaker, bakte småtomater, kremet sopp stekte Cerisapoteter fra Fæby, og peppersaus
Inneholder: melk,soya

Kremet fiskesuppe 235.-

Kremet suppe laget med Fæby saison-øl marinert laksefilet, reker, stekte epler og sopp Fæby-focaccia som lages med ølmask, aioli
Inneholder: melk,soya,fisk,skalldyr