



Gårdstapas på Fæby

Kaldmat

- Pastasalat med lokale grønnsaker, salatost og salte nøtter.
- Fransk potetsalat med urter, rødløk og pinjekjærner
- Brie og edelblå med sjokolade og bær.
- Tre sorter lokal spekemat, melon, marinert rødløk.
- Råmarinert laksefilet, pisket Rørosrømme, ingefær-soya
- Ølbresert scampi med choritzopølse og hvitløk
- Langtidsbakt ytterøykylling med mangosalsa.
- Fersk salat med marinerte tomater og gresskarfrø
- Focaccia med øl-mask og aioli.
- Oliven og soltørkede tomater

Varmmat

- Håndlaget tapaspølse med oliven og manchego-ost
- Stekte andevinger med appelsinsaus, stekte grønnsaker
- Bakte småpoteter fra Fæby med urter og havsalt .

Pris: kr 450.-

Dessert

Tapas-dessert som delemat

Blanding av sjokolade, mousse, konfekt og friske bær serveres på rustikk måte
95.-

-

Krydder panna-cotta med marinerte jordbær og sjokoladeflak
85.-



FÆBY BRYGGERI AS
Febyvegen 49B
7654 Verdal
+47 906 99 421
post@faeby.no