

MENY

SMAKEN AV FÆBYØL OG MAT 3 SORTER | 450.-

SMAKEN AV FÆBYØL OG MAT 5 SORTER | 695.-

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 (menyeksempel, rettene kan variere etter sesong og råvaretilgang)

3/5 Kremet fiskesuppe med øl, stekte epler og reker, grissini med porterøl
Øl: Bastian Hveteøl

3/5 Oksefilet pastrami, ruculasalat, parmesan, sitronzest, gressløk, basilikum-mayo
Øl:Skuroinn Engelsk ale

5 Fæbyburger mini med kvernet oksebrisket, coleslaw rosso, tomat og løkmarmelade kokt i brown ale. Øl: Ovlin dreng (rug pale ale)

3 / 5 Ølbresert svinenakke, rødbetepure, rustikke rotgrønnsaker fra Haugslia gård , stekte Fæby-Cerisapoteter med havsalt, ølsaos Øl:Oppradd strong ale

5 Mørk sjokoladefondant, syltet plomme, syltig bærsaos

Øl:raspberrytart bringebærøl

(menyeksempel, rettene kan variere etter sesong og råvaretilgang)



TAPAS DELEMAT | 395.-

MINIMUM 6 PERSONER

Tapasen inneholder 10 kalde og varme retter som vi lager ut ifra råvaretilgang og sesong, vi foretrekker lokale råvarer og setter vårt preg på disse.

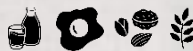


DESSERT | 95.- : MED DESSERT-ØL | 135.-

Tapasdessert sammensatt av 5 forskjellige smådesserter servert på rustikk vis med friske bær



Sjokoladefondant, marinerte bær, kremet øl-is av lakrisporter



faeby.no

MENY



BIFFSMØRBRØD | 245.-

Ølbresert oksebrisket, ristet potetfocaccia, smeltet mozzarella fra Vuku gårdsmeieri, salat, grønnsaker og syltet rødløk, pesto og aioli, stekte Cerisapoteter fra gården med urter og havsalt



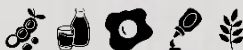
FÆBYBURGER | 195.- : VEGETAR | 185.-

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



FÆBY CLUB SANDWICH | 195.-

Ristet Potetfocaccia , marinert Ytterøykylling, bacon, salat, grønnsaker Pesto og aioli , stekte Cerisapoteter fra gården med urter og havsalt



KYLLINGSALAT | 195.- : VEGETAR | 185.-

Marinert salat med bringebæreddik og olivenolje, Steikt Ytterøykylling med mango, syltet rødløk, salatost og croutonger, Focaccia og aioli



TIMIAN- OG PEPPERRUBBET BIFF 150 GR | 325.-

med selleripure, stekte ragugrønnsaker, bakte småtomater, kremet sopp, stekte Cerisapoteter fra Fæby, og ølsaus



KREMET FISKESUPPE | 235.-

Kremet suppe laget med Fæby saison-øl, marinert laksefilet, reker, stekte epler og sopp, Fæby-focaccia som lages med ølmask, aioli



Vi har alltid Glutenfrie alternativ for de som ønsker dette



faeby.no