

# MENY

## JULEMENY 2020

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 skogsoppsuppe** med porterøl, bresert oksebriskett, trøffelolje, grissini  
Øl: Bastian Hveteøl

**5 Råmarinert Laksefilet** i øl, pisket urterømme, **sprøstekt lefse**, betor  
Øl: >Spissøl lyst kveikøl

**3 / 5 Smaken av julepålegg**, håndlaget sylte, roastbeef av elg, lokal spekemat, pisket urterømme med tyttbær, **rips-rødløks relish**, melon  
Øl: Oktoberfest

**3/5 Sprø ribbe**, stekte epler og svisker med kanel, karamellisert rødkål  
Stekte **Fæby-Cerisapoteter** med havsalt, julesaus Øl: Oppradd storg ale  
Øl: Kolbrunarskalden Brown ale

**5 Gunhilds karamellpudding**, krem, karamellsaus med lakrisporter  
Øl: raspberrytart bringebærøl

(menyeksempel, rettene kan variere etter sesong og råvaretilgang)



## JULETAPAS DELEMAT | 425.-

MINIMUM 6 PERSONER

Skalldyr-cocktail ``Skagen``, Lokal spekemat, håndlaget sylte, fransk potetsalat  
glasert kalkunfilet med waldorfsalat, ostefat med fruktgele  
Råmarinert laksefilet i øl med urterømme, bakte tomater og oliven, Aioli,  
Fæby focaccia med ølmask og sirupskake  
Varm ribbe, medisterakake, stekte epler med kanel, julesuas  
og Sinnataggen tapaspølse med bakt hvitløk og brent pepper



LUTEFISK FRA BERG I LOFOTEN | 395.-

2. GANGSSERVERING | 95.-

MINIMUM 6 PERSONER

Gul ertestuing, sennepssaus, stekt bakon, brunost, sennep sirup  
stekte Cerisapoteter fra gården med urter og havsalt



faeby.no

# MENY

## JULETALLERKEN | 325.-

Sprø ribbe, håndstekte medisterkaker, stekt julepølse, rødkål, stekte epler med kanel, rosenkål, stekte Cerisapoteter fra gården med urter og havsalt, julesaus



## FÆBYBURGER | 225.- : VEGETAR | 195.-

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



## PINNEKJØTT | 395.-

Pinnekjøtt, eldhusrøkt gårdspølse, kålrabbisatppe av kål fra Haugslia, Pinnekjøttfett, stekte Cerisapoteter fra gården med urter og havsalt



## TIMIAN- OG PEPPERRUBBET BIFF 150 GR | 325.-

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



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

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



Gunhilds **karamellpudding**, krem, karamellsaus med lakrisporter



Klassisk Riskrem med mandel og kirsebærsaus, sjokoladeflak



Vi har alltid Glutenfrie alternativ for de som ønsker dette



faeby.no