

7 juli - 17 september

# Virisen

## Restaurang

### Sommarmeny 2017

"Fjällbonde med egen restaurang"

White

GUIDE

**Boka allra senast dagen före på tel/sms 070-27 44 188, torsdag-söndag**



**Kvällsmeny** från kl 18.00. 2 rätter 375 kr, 3 rätter 450 kr

#### Förrätter

- Delikatesstallrik med gravad och rökt fisk från sjön, 63 graders ägg, sikrom, karamelliserad schalottenlök, hollandaiseskum
- Sommarsallad med Vikentomater, mozzarella och lamminnerfilé

#### Huvudrätter

- Virisröding allt i ett paket och hollandaisesås
- Ugnsbakad stor hel fisk på saltbädd lämplig för 4-6 personer
- Grillad rödvinskockt lammlägg med ugnsbakad kål, spets, savoj och bryssel, dressad med brynt soyasmör, jordärtskocka och mandelpotatispuré
- Grillad lammstek, marinerade grönsaker ugnsrostad mandelpotatis/betor, kräm på jordärtskocka/WB ost och palsternackschips

#### Efterrätter

- Blåbärs- och hallonpaj med grädde
- Ost- och charkbricka med Svedjans ostar och lammsalami
- Kalvdans med blåbärssirap



**Specialmeny** tre rätter 650 kr, bokas 3 dagar före

- Ripa, kantareller, mandelpotatis och ripleversås



#### Fakta om råvarorna på Restaurang Virisen 2017

**Lamm** - 30 lamm som vi transporterar själva till Turbogrisen där Jompa Wolgers styckar

**Charkprodukter** - görs av vårt eget kött på Fågelbergets Gårdschark

**Ripa** - snaras under vintern av Tomas och grabbarna

**Röding/Öring** - fiskar vi hela året i sjön

**Potatis** - vi odlar mandelpotatis och köper även in av Erik Jonsson Långträsk

**Bär, svamp, nässlor och rabarber** - plockar vi under säsong.

**Råmjölk** - köper vi av Tomas Fredriksson i Blaiten

Välkommen hälsar Gunilla och Tomas