

Virisen

Restaurang



Vintermeny 2018

"Fjällbonde med egen restaurang" Öppet v 10-18

Förboka alltid senast dagen före på tel 070-27 44 188, "gärna sms"



❄️ **Lunch 185 kr** serveras onsdag, torsdag, fredag och lördag
(inkl gårdens bordsdryck, sallad, bröd, kaffe och kaka)

- Älgköttssoppa
- Öring med mos på mandelpotatis och löksås
- Älgköttbullar, mos på mandelpotatis, enbärsgräddsås, lingonsylt
- Lammlevergryta, mos på mandelpotatis, lingon och gröna ärter



❄️ **Kvällsmeny** serveras torsdag, fredag och lördag
2 rätter 395 kr, 3 rätter 495 kr

Förrätter

- Delikatesstallrik: gravad fisk, kokt tunga, rökt hjärta, torkat kött, kräm på rotselleri och västerbottenost, kräm på rödbeta och lite kantarellsoppa
- Renblodsplätt med messmörssås och Vindelrökt skinka

Huvudrätter

- Lammytterfilé med rödbetskräm, picklad rödlök/kålrot, ädelostblomma, rödvinsky på lammbuljong och rostade rotsaker
- Älg eller nöt, selleripuré, äppelsalsa, kantareller, madeirasås och picklade lingon
- Röding med mos på mandelpotatis, brynt smör, ägghack med kapis och inlagda citronlökar

Efterrätt

- Hjortron med mormor Stinas rörost, bakad choklad och gräddfylsglass
- Blåbärstryffelkaka med hjortonlikörgrädd
- Kalvdans med blåbärssirap

❄️ **Specialmeny med ripa, kantareller, mandelpotatis och ripleversås 750 kr**

Tre rätter. Bokas 3 dagar före.

För- och efterrätt väljs från kvällsmenyn



Fakta om råvarorna på Restaurang Virisen 2018

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

Nöt – 18 månaders tjurar som vi fraktade till Jämtlandsgården som hängmörade och styckade

Älg – 12-taggare som Tom skjutit, hängmörad och styckad på Tärna Vilt

Charkprodukter görs av vårt eget kött på Fågelbergets Gårdschark

Ripa – snaras under vintern av Tomas

Röding/Öring – fiskar vi hela året i sjön

Mandelpotatis – köper vi av Erik Jonsson Långträsk

Bär, svamp och rabarber plockar vi under säsong

Råmjölk – köper vi av Tomas Fredriksson i Blaiken

Övriga varor köper vi in av Menigo

Välkommen hälsar
Gunilla och Tomas!