

Rusthålllets STALLKROG

Meny, juli 2017

TAPAS

- | | |
|---|-------|
| Friterad jordärtskocka
<i>med flingsalt</i> | 4 € |
| Rostad rödbeta
<i>med getostkräm</i> | 5 € |
| Caprese sallad
<i>Tallbacka tomat med mozzarella & basilika</i> | 5 € |
| Husets bruschetta
<i>med lufttorkad skinka eller getost</i> | 5,5 € |
| Helenius' strömmingsinlägg
<i>med mascarpone-limekräm och Backers maltlimpa</i> | 5,5 € |
| Peppargravad havslax
<i>med crème fraîche</i> | 6 € |

HUVUDRÄTTER

Säsongens grillade grönsaker (v/vg)	16 €
<i>med trädgårdscouscous och getost eller friterad jordärtskocka</i>	
Dagens husmanskost	13-18 €
<i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	
Dagens fisk	15-26 €
<i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	
Husets stek	24-32 €
<i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	

FÖR BARNEN (under 18 år)

Valfri portion på menyn till halva priset

Villes knackorvar med franare	8/12 €
Nilles köttbullar med Bromarfpotis	8/12 €

DESSERT

Rabarberdröm

5 €

med crumble och philadelphiakräm

Chokladbrownie

6 €

Gammaldags vaniljglass

4 € normal

med sås

7 € stor

I VÅRT KÖK ARBETAR:

Emelie Elfving, Dick Åkesson, Linda Ahonen, Emmy Snickas, Nina Fagerholm och Martin Clausen *samt* Pontus Berglund (coach)

VÅRA PRODUCENTER

Kött *Bondböle gård, Köttkontrollen, Mörby gård, Rilax gård, West Chark*

Vilt *Lokala leverantörer*

Fisk *Gösta & Carita Helenius, Bo & Agneta Törnroos, Magnus Lignell, Fina Fisken (Åland), lokala fiskare*

Ägg *Vaahterämäki farming (Somero), Stenkulla gård*

Grönsaker *Tallbacka Trädgård, Anders Ravia, Greger Lindroos (potatis) Holmqvists trädgård, Guy Ranta*

Bröd *Backers bageri, Europicnic, eget kök*

Rusthålllets STALLKROG

Menu, Heinäkuu 2017

TAPAS

Syväpaistettua maa-artisokkaa	4 €
Paahdettua punajuurta <i>vuohenjuustokermalla</i>	5 €
Caprese salaatti <i>Tallbacka tomaatti, mozzarella & basilikaa</i>	5 €
Talon bruschetta <i>ja landekinkkua tai vuohenjuustoa</i>	5,5 €
Heleniuksen silakat <i>mascarpone-limevaahtoa & Backersin mallaslimppua</i>	5,5 €
Pippurigraavattua merilohta <i>ja crème fraîche</i>	6 €

Pääruuat

Sesonkin grillatut vihannekset (v/vg)	16 €
<i>yrttitarhan couscous sekä vuohenjuustoa tai syväpaistettua maa-artisokkaa</i>	
Päivän kotiruoka	13-18 €
<i>katso taulua tai kysy henkilökunnalta</i>	
Päivän kala	15-26 €
<i>katso taulua tai kysy henkilökunnalta</i>	
Talon paisti	24-32 €
<i>katso taulua tai kysy henkilökunnalta</i>	

Lapsille (alle 18 v)

Valinnanannos ruokalistalta puoleen hintaan

Villen friteeratut nakit	8/12 €
<i>ranskalaisilla</i>	
Nillen lihapullat	8/12 €
<i>perunoilla</i>	

Jälkiruoka

Raparperiunelma

5 €

crumble ja philadelphiavaahtoa

Suklaabrownie

6 €

rommi-limettikermalla

Wanhanajan vaniljajäätelöä

4 €

eri kastikkeilla

7 € (iso)

keittiössä 2017

Emelie Elfving, Dick Åkesson, Linda Ahonen, Emmy Snickas, Nina Fagerholm ja Martin Clausen *sekä* Pontus Berglund (coach)

Meidän tuottajat

Liha	<i>Bondbölen tila, Köttkontrollen, Mörby, Riilahden kartano, West Chark</i>
Riista	<i>Paikallisia toimittajia</i>
Kala	<i>Gösta & Carita Helenius, Bo & Agneta Törnroos, Magnus Lignell, Fina Fisken (Ahvenanmaa), paikallisia kalastajia</i>
Kananmunat	<i>Vaahterämäki farming (Somero), Stenkulla gård</i>
Vihannekset	<i>Tallbacka puutarha, Anders Ravia, Greger Lindroos (varhaisperunaa) Holmqvistin puutarha, Guy Ranta</i>
Leipä	<i>Backersin leipomo, oma keittiö</i>

Rusthålllets STALLKROG

Drycker | Juomat | Drinks

Röda viner Punaviini Red wine		12 cl	16 cl	75 cl
Tannu Organic (2014) / Merlot, Nero d'Avola, ITA	ECO	5,50	6,50	30
Cavalls (2013) / Garnacha Tintorera, Monastrell, ESP	ECO	6,60	8,80	40
Beronia, Rioja (2013) / Tempranillo, ESP	ECO	7	9	43
Vidal-Fleury Côtes du Rhône (2012) / Grenache syrah etc, FRA		-	-	50
Vita viner Valkoviini White wine		12 cl	16 cl	75 cl
Tannu Organic (2014) / Insolia, ITA	ECO	5,50	6,50	30
Villa Valentina (2016) / Pinot Grigio, ITA	ECO	6,60	8,80	40
Domaine F. Engel (2014) / Pinot Blanc Reserve, FRA	ECO	7,40	9,80	45
JP. Chenet (2015) / Colombard-Chardonnay, FRA	ECO	-	(25 cl)	11
Rosé		12 cl	16 cl	75 cl
Antiche, Amore in Rosa (2016) / Syrah, Merlot etc, ITA	ECO	6	8	36
Mousserande Kuohuviini Sparkling			20 cl	75 cl
Le Contesse / Prosecco, ITA	ECO		11	-
Jaume Serra / Cava, ESP	ECO		-	36
Quorum Perlage Extra Dry / Prosecco, ITA	ECO		-	36
Dessertvin Jälkiruokaviini Dessert		4 cl	8 cl	
Fonseca Porto Organic	ECO	4,50	9	
Kuura Ice Cider (Fiskars, 2015)		4,50	9	

Rusthålllets STALLKROG

Öl Olut Beer		0,33 l	0,5 l
San Miguel Fresca/ Nikolaj - 0 %		3,50	-
San Miguel Fresca - 4,4 %		4,50	-
Lapin Kulta Pure - 4,5 %	ECO	4,50	-
Stallhagen Delikat - 4,7 %		5,50	-
Stallhagen Honungsöl - 4,7 %		5,50	-
Stallhagen Pale Ale - 6,0 %		7,00	-
Karhu - 4,6 %		-	6,00
Sandels - 4,7 %		-	6,20
Karhu IV - 5,3 %		5,50	-
Svartå Bryggeri			
Amber Ale - 4,5 %		7,00	-
Bruksöl - 4,5 %		7,00	-
Rekolan/Fiskarsin panimo			
Fiskarin vehnä - 3,5 %		-	8,20
Kesäkolli - 4,3 %		6,80	-
Musta valssi - 4,3 %	ECO	6,80	-
Metsän henki - 4,5 %		-	8,20
Amerikan serkku - 4,5 %		6,80	-
Katajan Kuiske - 6,3 %		-	8,20
Funky Luomu - 6,5 %	ECO	-	8,20
Paavin Polku - 9,0 %		-	8,20
Cider			
Kuura Cider (Fiskars, 2016) - 5,5 %		7	-
Fipel Dry (Ekta bryggeri, Ekenäs, 2017) - 5,6 %		7	-
Happy Joe Organic apple - 4,7 %	ECO	6	-
Up cider / Kopparbergs perry - 4,7 %		5,50	-

Rusthålllets STALLKROG

portion | annos

Läsk | Limsa | Soft drink

3,50

Laitilan Rio Cola, Messina, Sitruunasooda, Pepsi Max

Kaffe (ECO) / Te

2,50

Espresso

3

Cappucino

4

Café Latte

4,50

"Slightly better tea" Herrgårdsblandning, Mojito, Mint

3

Althaus: earl grey, green ginseng, Orange rooibos, red fruit, green lung ching

Soft, mjölk | Mehu, maito | Juice, milk

2,20 / 3,50

Irish coffee

8

Avec

Famous Grouse – Scotch blend

5

Bushmill's – Irish blend

6

Jack Daniels – Bourbon

6

Glenfiddich 12 y.o – Scotch single malt

10

Braastad V.S. – Cognac

6

Hennessey V.S.O.P. – Cognac

9

Larsen X.O. – Cognac

12

Château du Breuil – Calvados Pays d'Auge

6

Likör | Likööri | Liqueur

4 cl

DiSaronno Amaretto

4,80

Cointreau

5,60

Vi varierar utbudet enligt säsong och tillgång! Our products vary according to season and availability!

Facebook: /[bromarfstallkrogen](#) | Instagram: [@stallkrogen](#)