

Rusthålllets STALLKROG

Meny, juli 2017

TAPAS

Rostad rödbeta

med getostkräm & pinjefrön

4 €

Caprese sallad

Tallbacka tomat med mozzarella & basilika

5 €

Husets bruschetta

med lufttorkad skinka eller getost

5,5 €

Björkbåsa lammcarpaccio

med parmiggiano

7 €

Bromarf silltallrik

*med mascarpone-limekräm, Helenius strömmingsinlägg,
rökta räkor & Backers skärgårdslimpa*

8 €

HUVUDRÄTTER

Husets vegetariska (v/vg) <i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	14-16 €
Dagens husmanskost <i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	13-18 €
Dagens fisk <i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	15-26 €
Husets stek <i>se tavlan eller fråga serveringen</i>	24-32 €

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

Hallondröm

med crumble och philadelphiakräm

5 €

Chokladbrownie

6 €

Gammaldags vaniljglass

med sås

4 € normal

7 € stor

I VÅRT KÖK ARBETAR:

Emelie Elfving, Linda Ahonen 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

Paahdettua punajuurta <i>vuohenjuustokermalla</i>	4 €
Caprese salaatti <i>Tallbacka tomaatti, mozzarellaa & basilikaa</i>	5 €
Talon bruschetta <i>ja landekinkkua tai vuohenjuustoa</i>	5,5 €
Björkbåsa-tilan lampaan carpaccio <i>ja parmesaanijuustoa</i>	7 €
Bromarvin kalalautanen <i>mascarpone-limevaahtoa, Heleniuksen silakat, savustettua katkarapua & Backersin mallaslimppua</i>	8 €

PÄÄRUUAT

Talon vegetaarinen (v/vg) 14-17 €
katso taulua tai kysy henkilökunnalta

Päivän kotiruoka 13-18 €
katso taulua tai kysy henkilökunnalta

Päivän kala 15-26 €
katso taulua tai kysy henkilökunnalta

Talon paisti 24-32 €
katso taulua tai kysy henkilökunnalta

LAPSILLE (ALLE 18 V)

Valinnanannos ruokalistalta puoleen hintaan

Villen friteeratut nakit 8/12 €
ranskalaisilla

Nillen lihapullat 8/12 €
perunoilla

JÄLKIRUOKA

Vadelmaunelma	5 €
<i>crumble ja philadelphiavaahtoa</i>	
Suklaabrownie	6 €
<i>rommi-limettikermalla</i>	
Wanhanajan vaniljajäätelöä	4 €
<i>eri kastikkeilla</i>	7 € (iso)

KEITTIÖSSÄ 2017

Emelie Elfving, Linda Ahonen 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 Fisker (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			
		0,33 L	0,5 L
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	-

Rusthållets STALLKROG

	portion annos
Läsk Limsa Soft drink	3,50
<i>Laitilan Rio Cola, Messina, Sitruunasooda, Pepsi Max</i>	
Kaffe (ECO) / Te	2,50
Espresso	3
Cappucino	4
Café Latte	4,50
"Slightly better tea" Herrgårdsblandning, Mojito, Mint	3
<i>Althaus: earl grey, green ginseng, Orange rooibos, red fruit, green lung ching</i>	
Saft, mjölk Mehu, maito Juice, milk	2,20 / 3,50
Irish coffee	8
<hr/>	
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](#)