

# Ausmaikninsmeny



**Fryksås**  
Hotell & Gestgifveri

# Avsmakningsmeny

**Rödbetshummus med rostad kummin, serveras med Karachidumplings, betor, kronärtskockor och svensk rökt tofu.**

Beetroot and cumin seed hummus with Karachi dumplings served with beets, marinated, artichoke and Swedish smoked tofu.

...

**Kalixlöjrom serveras med hummertortellini, jordärtskockspuré med brynt smör, Västerbottenterrin och picklad rödlök.**

Kalixlöjrom (vendace roe) served with lobster tortellini, brown butterscented Jerusalem artichoke puree, cheese terrine and pickled red onions

...

**Hjortytterfilé serveras med lila sötpotatis, smörstekta gula kantareller, bräserverad svartrot samt gin- och enbärsås .**

Venison served with purple sweet potato, braised salsify, butter fried chanterelles finished with a gin and juniper sauce

...

**Mjödmarinerad svensk björn, serveras med Fryksåspotatiskaka gräddkokta murklor, inlagda granskott och krispig fönsterlav.**

Mead marinated Bear served with Fryksås potatoe rosti, pickled spruce, crispy forest moss and creamy cooked morel mushrooms

...

**Vila för smaklökarna med bland annat gurka, blåbär och rabarber**

Cucumber, blue berries and rhubarb

...

## Ostvagn

**Ett urval av lokalproducerade ostar. Avnjuts med olika marmelader och hembakat hårt bröd.**

A selection of local cheeses served with marmelades and home baked hard bread

...

## Chokladtarte

Chocolat tarte

855 kr

## Vegetarisk

# Avsmakningsmeny

**Svensk rökt tofu med bräserverad coctailtomat i björksavsbalsamico och salladsblad**

Swedish smoked tofu, birch tree balsamic braised tomato and summer sallad leaves.

...

**Rödbetshummus med rostad kummin serveras med Karachidumplings, betor och kronärtskockor.**

Beetroot and cumin seed hummus with Karachi dumplings served with beets and marinated artichoke.

...

**Kikärts- och kokoscurry tillsammans med vildris och poppadoms**

Chick pea and coconut cream curry served with wild rice and poppadoms

**Krispig filodegsrulle fylld med ekologisk svamp från Helsingborg, paté på röda linser, fermenterade gula ärtor och chimmichurrisås.**

Golden filo pastry parcel filled with ecological handpicked mushrooms from Helsingborg, red lentil pate, fermented split peas, finished with a chimmichurri sauce.

...

**Vila för smaklökarna med bland annat gurka, blåbär och rabarber**

Cucumber, blue berries and rhubarb

...

**Raw vegansk mojitocheesecake på cashewnötter, kakaoböner- och plommonbotten serverat med skogsbärskompot**

Raw vegan lemon and lime cheesecake resting on a cashew nut, prune and cocoanib base, served with a forest berry compot.

655 kr

**Möjlighet att lägga till två rätter från Avsmakningsmenyn, ex fisk och ost**

855 kr