

Ausmaikninsmeny



Fryksås
Hotell & Gestgifveri

Avsmakningsmeny

Sötpotatis-, salvia- och pistagecremeravioli serveras med stekt ekologisk svamp och ruccolablad. (Vegansk)

Sweet potatoe, sage and pistachio cream ravioli accompanied with pan fried ecological mushrooms and rocket leaves. (Vegan)

...

Smörstekt hälleflundra med hummer- och pilgrimsmusselterriner, picklad fänkål och svart tryffelemulsion.

Panfried wild halibut served with lobster and scallop terrine, pickled fennel bulb and black truffle emulsion.

...

Långkokt ankbröst med krispigt skinn serveras med ett confiterat ankknä, flower sprouts, anklevercrème och körsbärschutney.

Slow cooked crispy skinned duck breast accompanied with a confit duck parcel, flower sprouts, duck liver cream and a cherry chutney

...

Mjödmarinerad svensk björn, serverat med Fryksås potatiskaka, gräddkokta murklor, inlagda granskott samt krispig fönsterlav.

Mead marinated bear served with Fryksås potatoe cake, pickled spruce, crispy forest moss and creamy cooked morel mushrooms.

...

Ananas- och limeshot med kaktus citronsorbet.

Pineapple and lime shot with a cactus and citrus sorbet

...

Osttallrik

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

...

**Fryksås choklad och skogsbär
Cheesecake på mörk choklad serveras med blåbärs mousse, hallongelé och bakad vit choklad.**

Chocolate and forest berries

Deconstructed dark chocolate cheesecake served with a blueberry mousse, raspberry jelly and baked white chocolate.

855 kr

Vegetarisk

Avsmakningsmeny

Sötpotatis-, salvia- och pistagecreme ravioli serveras med stekt ekologisk svamp och ruccolablad. (Vegansk)

Sweet potatoe, sage and pistachio cream ravioli accompanied with pan fried ecological mushrooms and rocket leaves. (Vegan)

...

Kikärts- och kokoscurry serveras med krispig papadums.

Chick pea and coconut cream curry served with crispy papadums

...

Cannelloni serveras med en chutney på paprika och granskottsbär, svartkål, krispiga rotfrukter samt en marockanskt kryddad pumpasås.

Cannelloni served with capsicum and spruce tip chutney, Tuscan kale, crispy root vegetables and a maroccan spiced pumpkin sauce.

...

Ananas- och limeshot med kaktuscitrusorbet.

Pineapple and lime shot with a cactus and citrus sorbet

...

Kokosvåffla serveras med saltkaramell och mandelglass samt kompott på grönt äpple.

Coconut waffle accompanied with a salt caramel and almond ice cream and Granny Smith apple compot

655 kr

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

855 kr