

**FÅGELBROHUS**

# A'LA CARTE

## FÖRRÄTTER

Krämig skaldjurssoppa smaksatt med cognac, serveras med västerbottenostkroket & smörgåskrasse 155: -

Gravad laxloin med löjromskräm, syrad fänkål, ägg & rädisa 165: -

Gulbeta med rostade valnötter, Chevré, tryffelhonung, picklad rödlök & surdegscrisp 155: -

## VARMRÄTTER

Bakad torskrygg med rotselleripuré, schalottenlök, krispig svartkål, äpple & musselsås smaksatt med champagne 255: -

Kroppkaka fylld med lök & linser serveras med rotselleripuré, schalottenlök, äpple, gräddkockt svartkål & rårörda lingon 195: -

Rödvinsbrässerad oxkind med rökt sidfläsk, svamp, smålök, potatisstomp smaksatt med parmesan & gräslök 235: -

Fågelbro Burger på svenskhögre 200gr med briochebröd, cheddarost, saltgurka, silverlök, tryffelmajonnäs & pommes frites 210: -

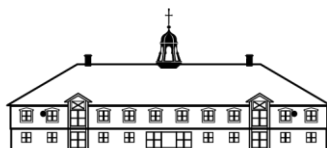
## DESSERTER

Mörk chokladpannacotta med björnbärskompott & marconamandel 115: -

Ljummen äppelkaka smaksatt med kardemumma & Crème Anglaise 115: -

Kaffe kombo: Enkel espresso, chokladtryffel & 3cl husets cognac/likör 130: -

*Fågelbro A'la carte finns tillgänglig fredagar & lördagar från kl. 17:00.  
Prata gärna med oss om du har frågor kring vår mat eller allergier, så hjälper vi gärna till.*



**FÅGELBROHUS**

# A'LA CARTE

## STARTER

Creamy seafood soup flavoured with cognac, served with Västerbotten cheese croquette & cress 155: -

Dry-cured salmon with whitefish roe cream, pickled fennel, egg & radiant 165: -

Yellow beet with roasted walnuts, Chèvre, truffle honey, pickled red onions & sourdough crisp 155: -

## MAIN COURSE

Baked cod with celeriac purée, shallots, crispy black cabbage, apple & mussel sauce spiced with champagne 255: -

Potato dumpling filled with lentis & onion served with celeriac purée, shallots, apple, creamy black cabbage & lingonberries 195: -

Slow-cooked red wine braised beef cheek with crispy smoked pork loin, mushrooms, onion & mashed potatoes flavoured with parmesan & chive 235: -

Fågelbro Burger 200g, brioche bread, Cheddar cheese, truffle mayonnaise, salted cucumber, onion & French fries 210: -

## DESSERT

Dark chocolate panna cotta with black berries compote & Marcona almonds 115: -

Apple cake flavoured with cardamom & Crème Anglaise 115: -

Coffee combo: Single espresso, chocolate truffle & 3cl House's Cognac/liquor 130: -

*Fågelbro A'la carte is available Friday & Saturday from 17:00p.m.  
Please do not hesitate to ask us about your specific dietary needs, we are happy to help you.*