



Sommarmeny

2020

"Fjällbonde med egen restaurang"

Förboka alltid senast dagen före på tel /sms 070-27 44 188

Torsdag, fredag och lördag - **Vi öppnar lördag 1 i juli**

Virisen Restaurang

White
GUIDE



Kvällsmeny kl 18.00 | 2 rätter 395 kr, 3 rätter 495 kr. Ripmeny 750 kr

Förrätter

- Rödingtartar med 64° gårdsägg, äpple, kaprismajonäs, rom, tunt hyvlad fänkål och grön ärtpuré
- Ren- eller lammtartar med hörökt morotspuré, renblodschips, inlagd kantarell, friterad morot och grönkål

Huvudrätter

- Grillad röding med Sandefjordsås smaksatt med rom och gräslök, sallad på äpple/gurka/fänkål, dillslungad Bjärepotatis
- Grillat lamm med salsa verde, dillslungad Bjärepotatis och melonsallad med Svedjans löpeld
- Lammlägg med grillad spetskål, picklad lök/tomat, puré på mandel och palsternacka
- Ripa med rotsakspytt, smörstekta kantareller, lökskum, cognacsyltade rönnbär, ripleversås

Efterrätt

- Knäckig rabarberpaj med vaniljglass
- Hjortron med mormor Stinas rörost och vaniljglass
- Kalvdans med blåbärssirap

Välkommen hälsar
Gunilla och Tomas!

Fakta om råvarorna på Restaurang Virisen 2020

Lamm – 30 lamm som vi transporterar själva till Burträsk slakteri

Älg – kviga skjuten 2 km från gården av Tom

Charkprodukter – görs av vårt eget kött på Fågelbergets Gärdsschark

Ripa – snaras under vintern av Tomas och köps in inom närområdet

Röding/Öring – fiskar vi hela året i sjön Virisen

Ren – köper vi av Anders Skum, Fjällvilt, Ammarnäs

Mandelpotatis – köper vi av Erik Jonsson, Långträsk

Bär, gula kantareller och rabarber plockar vi under säsong

Råmjölk – köper vi av Tomas Fredriksson i Blaiken

Övriga varor – köper vi in av Menigo

Ekologiska viner – köper vi in från Principium