

FÅGELBRO SÄTERI

Sommarmeny

En somrig meny med säsongens bästa smaker. Välj en förrätt och dessert från menyn och komponera din egen varmrätt med ett protein från grillen, två tillbehör och en valfri sås.

Njut av en tvårättersmeny för 495 kr eller en trerättersmeny för 645 kr.

A summer-inspired menu featuring the season’s finest flavours. Choose a starter and dessert from the menu, then create your own main course with a grilled protein, two side dishes, and a sauce of your choice.

Enjoy a two-course menu for 495 kr or a three-course menu for 645 kr.

Förrätt 17-21

Sommarsallad 175

Med karintorp tomater, basilika & burratina
Maddalena, Pinot Grigio, Veneto, Italien
Summer Salad with Karintorp tomatoes, basil, & burratina

Örtrullad Carpaccio 245

På oxfilé serveras med libbstickemajonnäs
Villa Wolf, Pinot Noir, Pfalz, Tyskland
Herb-Crusted Beef Carpaccio thinly sliced beef tenderloin with lovage mayonnaise

Sotad laxtartar 215

Med grön ärtsås, rädisa & hyvlad rödlök
Petit Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
Seared Salmon Tartare with green pea sauce, radish, and shaved red onion

Ost- & charkbricka 235

Kökets utvalda ost & chark
Flores De Callejo, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien
A selection of cheeses & cured meats

Gazpacho 125

Kall grönsakssoppa
Scrimaglio Gavi del Commune, Cortese, Piemonte, Italien
Chilled vegetable soup

Från kolgrillen 17-21

Rödräkor 185

Vitlöks- & chilimarinerade
Villa Wolf, Riesling, Pfalz, Tyskland
Red prawns marinated with garlic & chili

Dagens fisk 185

Dagens fisk som tillagas på grillen
Fråga gärna personalen om dagens dryckesrekommendation
Fish of the day, grilled

Fläsksida 145

Nattbakad gårdsgris, smaksatt med salvia, rosmarin, vitlök & fänkålsfrö
Scrimaglio Piemonte Rosso, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Piemonte, Italien
Slow-roasted farm pork flavoured with sage, rosemary, garlic & fennel seeds

Tenderstrip 180

Hängmörat nötkött grillat med vår grillolja
CS, Cabernet Sauvignon, Washington State, USA
Tender strip steak grilled with our grill oil

Kyckling 175

Rosmarin- & salviamarinerad
Scrimaglio Piemonte Rosso, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Piemonte, Italien
Marinated chicken with rosemary & sage

Eldost 145

Grillad svensk halloumi
Villa Wolf, Pinot Noir, Pfalz, Tyskland
Grilled Swedish halloumi-style cheese

Snacks & tilltugg all day

Marinerade oliver 65

Olivolja, örter & vitlök
Olives marinated in olive oil, herbs, and garlic

Rostade mandlar & nötter 65

Ugnsrostad mandel, cashewnöt & pistage
Oven-roasted almonds, cashews & pistachios

Grillad Focaccia 135

Med sardeller & vispat smör
Grilled Focaccia with anchovies & whipped butter

Sides 17-21

Friterad färskpotatis 45

Crispy fried new potatoes

Grillade grönsaker 95

Grilled vegetables

Kronärtskocka 95

Rostad över öppen glöd
Roasted artichoke

Dillrimmad gurka 65

Med svarta oliver & citron
Dill-cured cucumber with black olives & lemon

Tomatsallad 70

Tomat, rödlök, persilja & dijonette
Tomato salad with red onion, parsley & dijon vinaigrette

Coleslaw 65

Krämig vitkålssallad
Coleslaw

Liten sidesallad 45

Blandade gröna blad med dijonette
Small side salad, mixed greens with dijon vinaigrette

Pizza all day

Margherita 195

Tomat, mozzarella & basilika
Värmdö Original Lager 50cl
Tomato, mozzarella & basil

’Nduja 215

Tomat, het kalabrisk salami, mozzarella & ruccola
Värmdö APA 33cl
Tomato, spicy Calabrian salami, mozzarella & arugula

Säteriet 225

Karintorp tomater, sparris, getost & pancetta
Menabrea Bionda 33cl
Karintorp tomatoes, asparagus, goat cheese & pancetta

Sommarsallad all day

Caesarsallad 245

Välj mellan:
Grillad kyckling, grillad handskalade smögenräkor eller friterad eldost
CH, Chardonnay, Washington State, USA
Caesar Salad, choose from:
Grilled chicken, hand-peeled shrimps from Smögen or fried halloumi-style cheese

Såser

Salsa verde 40

Green herb sauce

Bearnaise 45

Bearnaise sauce

Hollandaise 45

Hollandaise sauce

Aioli 40

Garlic mayonnaise

Skysås 45

Med marsalavin & salvia
Pan sauce with Marsala wine & sage

Salsa piccante 50

Spicy sauce

Tzatziki 45

Classic tzatziki

Dessert all day

Säteriets hemgjorda sorbet

Välj mellan hallon & fläder eller mango & cocos
Homemade sorbet. Choose between raspberry & elderflower or mango & coconut

En kula vaniljglass

Med chokladsås
Vanilla ice cream with chocolate sauce

Vattenmelon

Watermelon

95

Rabarbersmulpaj

Med vaniljsås
Chateau Fontaine Sauternes, Semillon, Frankrike
Rhubarb crumble pie with vanilla custard

135

95

Citronmarinerade jordgubbar

Med chokladmousse
Moscato d’Asti, Italien
Lemon marinated strawberries with chocolate mousse

155

45

Sommarens dryck

Champagne

Deutz Brut Classic 195/1170
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Munier, Frankrike

Tribau Blanc de Chardonnay 1595
Chardonnay, Frankrike

Våra vinpaket

Fågelbro 245
Noggrant utvalt glas av säteriets husvin. Serveras som två glas, ett till förrätt & ett till varmrätt.

Säteriet 315
Våra vinrekommendationer till förrätt & varmrätt. Serveras som två glas, ett till förrätt & ett till varmrätt.

Vitt vin

- Anciens Temps Blanc 125/525**
Sauvignon blanc, Colombard, Frankrike
- Dissegna Maddalena Pinot Grigio 135/595**
Pinot Grigio, Veneto, Italien
- Villa Wolf Riesling Dry 155/645**
Riesling, Pfalz, Tyskland

- CH, Charles Smith 165/745**
Chardonnay, Washington State, USA
- Scrimaglio Gavi del Comune 179/825**
Cortese, Piemote, Italien

Mousserande

- Dissegna Prosecco DOC Millesimato 125/595**
Glera, Italien
- Cava Bolet Brut Classic Penedés 130/645**
Xarello Lo ;acabeau, Parraleda, Spanien

Rött vin

- Anciens Temps Rouge 125/525**
Grenache Merlot, Frankrike
- Villa Wolf Pinot Noir 155/645**
Pinot Noir, Pfalz, Tyskland
- Tenuta di Sesta Camponovo 159/675**
Sangiovese, Colorino, Toscana, Italien
- CS Charles Smith 165/745**
Cabernet Sauvignon, Washington State, USA
- Scrimaglio Piemonte Rosso 169/745**
Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Piemonte Italien
- Flores de Callejo 169/745**
Tempranillo, Ribiera del Duero

Rosévin

- Dissegna Maddalena Rosato 130/525**
Merlot, Refosco, Veneto, Italien
- Dissegna Prosecco DOC Rosé 125/595**
Glera, Pinot Noir, Italien

Öl & Cider

- Mellerud fatöl 25/40 cl65/89
- Värmdö Original Lager 50 cl120
- Värmdö Weisse120
- Värmdö Ljus lager 33 cl (glutenfri)95
- Värmdö IPA 33 cl95
- Värmdö APA 33 cl95
- Krusovice 33 cl95
- Daura Damm 33 cl (glutenfri)95
- Värmdö Craft äppelcider 33cl95
- Briska päroncider 33 cl85

Alkoholfritt

- Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero 33 cl38
- Briska Päroncider 33 cl69
- Värmdö Lager 33 cl69
- Värmdö IPA 33 cl69
- Värmdö must blåbär/äpple/päron69
- Värmdö Mousserade äpple/rabarber69
- Mousserande vin69/270
- Vitt/rött vin69/270
- Festis25