



RESTAURANT & BAR

Välkommen till Farbror Blå!



I egenskap av nya ägare är det med stolthet vi presenterar Jerker Söderström och Mårten Flink vid rodret, samtidigt som vi önskar er hjärtligt välkomna till oss!

Vår vision med Farbror Blå är att vara en levande och välkomnande kvarterskrog med vår egen lilla twist.

Vällagad mat med influenser från hela världen.

Matsalen skall kännas familjär och enkel, där du som gäst blir ihågkommen och en del av familjen på Blå.

Vår absoluta ambition är att vi ska vara ditt första val när du vill dricka ett glas, snacka skit och/eller äta en god bit mat!

Vi börjar nu i all enkelhet under hösten 2023 men har som ambition att höja ribban 2024!

VARMT välkommen!

Familjen Carlgren

samt Jerker Söderström, Mårten Flink och alla glada och duktiga medarbetare!

Veckans tvårätters :



Gratinerad Getost med rostade betor samt honung

Steak Minut

180 gram ryggbiff, tomatsallad, pommes frites serveras med café de Paris-smör

395:-

BLÅ

RESTAURANT & BAR

FÖRÄTTER

Gratinerad getost med rostade betor samt honung 165:-

Stuvade Kantareller på toast med riven gruyère 165:-

Lägg till löjrom för 30:- extra

Carpaccio på Oxfilé 155:-

serveras med pesto, solroskärnor, kaprisbär, citron samt parmesan

Friterad Raggmunk 195:-

med löjrom, vispad crème fraiche & syrad lök

VARMRÄTTER

Svamprisotto med parmesan samt dagens svamp 205:-

Rimmad västerhavstorsk med en krämig blåmusselsås, bakad spetskål och nystekta kantareller 275:-

Fisk & Skaldjursgryta 198:-

Tomatbaserad gryta med zucchini, paprika, vitlök, chili, sej, lax, räkor samt gröna musslor

Club Sandwich 225:-

Stekt kyckling, bacon, sallad, tomat, bröd, majonnäs samt pommes frites

Steak minute 245:-

180 gram ryggbiff, tomatsallad, pommes frites serveras med café de Paris-smör

Köttbullar 195:-

med gräddsås, potatispuré, lingon & gurka

DESSERTER

Chokladtryffel 40:-

Vaniljglass med hjortron och mandel 115:-

Smulpaj 115:-

på skogsblåbär och vanilj & kardemummagrädde

Kvällens ostar 45: /st 3 för 105:-



VINLISTA

Ett bra vin har många kvaliteter tycker jag.
Om det dricks måttligt är det hälsosamt och
bra för ditt hjärta.

- TOM ARAYA



RESTAURANT & BAR

BUBBEL:

Cava Faustino, Spanien, Rioja 105:-/495:-

VITT VIN:

Vignes d'oc Blanc, Frankrike , Languedoc-Roussillon 105:-/495:-

Gustav Lorentz Riesling, Frankrike, Alsace 115:-/525:-

Jean Marc Brocard Chablis Premier Cru Vaillons, Frankrike, Bourgogne 795:-

Jean Marc Brocard Chablis Premier Cru Beuroy, Frankrike, Bourgogne 825:-

Jérémie Hauchet, Chapeau Melon, Frankrike, Loire 525:-

Gilles Gaudron, Les Vaux Louis, Frankrike, Vouvray 595:-

George Albrecht, last night a Riesling saved my life, Tyskland, Rheinhessen 505:-

Lamberti, Pinot Grigio delle Venezie, Italien, Veneto 495:-

Merf Chardonnay, USA, Washington State 665:-

Springfield Estate, Life from stone , Sydafrika, Robertsson 630:-

RÖTT VIN:

Vignes d'oc Rouge, Frankrike, Languedoc-Roussillon 105:-/495:-

Reine Pedanque Cote de Nuit , Frankrike, Bourgogne 145:-/775:-

Montgravet, Frankrike, Languedoc-Roussillon 495:-

Mezzacorona Trovati Rosso, Italien, Sicilien 105:-/495:-

Poggio Anima, Italien, Toscana 495:-

Mora Negra Malbec, Argentina , San Juan 755:-