

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 4.5.2023 – 16.6.2023

*Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha ett gemensamt menyval och menyn bör beställas minst en (1) vecka på förhand. Matallergier och slutgiltiga antal personer meddelas senast tre (3) dagar innan besöket. Menyn DITT VAL kan gruppen välja mellan två förrätter och två varmrätter. Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal.
Specialdieter tas alltid i beaktande.*

MENY HEJM 54€

Förrätt

Dillroyal på ägg från Pörtom
med forellrom, Västerbottenost, inlagd gurka, senapsfrön, svartrot och rostad frömüsli

Mellanrätt

Sotad lokal sik
med grön ärtbuljong, broccoli, krispig bröd, ärter, svartvinbärsblad och vinägerkräm

Varmrätt

Grillad ekologisk griskotlett
från Skogsjö gård med sotad sallad, friterad potatis, jalapeñomajonnäs, bakad tomat, riven Vanha Vilho och skysås

Efterrätt

Hallonsorbet
med syrlig kladdkaka, hallongelé, körvelmjölk, krispig salmiak och lakritsmaräng

VALET ÄR DITT 54€

Förrätt

Sotad lokal sik

med grön ärtbuljong, broccoli, krispigt bröd, örter, svartvinbärsblad och vinägerkräm

Eller

Tartar på ekologiskt nötkött

från Träskkulla med nobiskräm, krispig potatis, ramslök, krusbär och pepparrot

Varmrätt

Grillad och glaserad entrecote

med lökkräm, potatiskrutonger, vitlöksstekt broccoli och syrad rotselleri, örtsmör, vitlöksstänglar och skysås med omogna vinbär

Eller

Maltfriterad skrei torsk

med pressad kålterrin, glaserad persiljerot, forellrom, krispig grönkål, vasslesmörsås och gremolata

Efterrätt

Hallonsorbet

med syrlig kladdkaka, hallongelé, körvelmjölk, krispig salmiak och lakritsmaräng

DEN GRÖNA MENYN 49€

Fås även Vegansk

Förrätt

Dillroyal på ägg från Pörtom

med forellrom, Västerbottenost, inlagd gurka, senapsfrön, svartrot och rostad frömüsli

Varmrätt

Mangoldravioli

med jordärtskockskräm, brynt smör, hasselnötter, inlagd jordärtskocka och jordärtskockschips

Efterrätt

Hallonsorbet

med syrlig kladdkaka, hallongelé, körvelmjölk, krispig salmiak och lakritsmaräng

FISKMENYN 50€

Förrätt

Sotad lokal sik

med grön ärtbuljong, broccoli, krispigt bröd, örter, svartvinbärsblad och vinägerkräm

Varmrätt

Hörökt forell

med grön sparris, blomkål, potatis, pressgurka skummig chorizosås, timjankrisp och nordisk oliv

Efterrätt

Yoghurtglass

med kryddig solroskaka, citronverbenkräm, sockrad gurka, karamellflarn och rostad vitchoklad

HEJM TASTING 70€

Sotad lokal sik

med grön ärtbuljong, broccoli, krispigt bröd, örter, svartvinbärsblad och vinägerkräm

Dillroyal på ägg från Pörtom

med forellrom, Västerbottenost, inlagd gurka, senapsfrön, svartrot och rostad frömüsli

Tartar på ekologiskt nötkött

från Träskkulla med nobiskräm, krispig potatis, ramslök, krusbär och pepparrot

Hörökt forell

med grön sparris, blomkål, potatis, pressgurka skummig chorizosås, timjankrisp och nordisk oliv

Grillad och glaserad entrecote

med lökkräm, potatiskrutonger, vitlöksstekt broccoli och syrad rotselleri, örtsmör, vitlöksstänglar och skysås med omogna vinbär

Hallonsorbet

med syrlig kladdkaka, hallongelé, körvelmjölk, krispig salmiak och lakritsmaräng

Vi hjälper gärna till med utvalda drycker till alla maträtter.
Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.
Med vänliga hälsningar Restaurant HEJM