



FÄRGFABRIKEN
EVENEMANG

MINGELMENY

FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

MATFILOSOFI

Mat i säsong

Regional och lokal mat

Hög andel ekologiskt

Mer grönt och mindre kött på tallriken

Nollvision för svinn



FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

MINGELRÄTTER OCH TILLTUGG

Mingelrätter

Mingelmenyn är utformad så att den ska kunna ätas stående. Tre stycken motsvarar en varmrätt och två stycken en mellanrätt ungefär.

Salta

Toast med krämig kål -och jordärtskocksstuvning, 75

Slider med grillad högrek, karamelliserad lök, chipotlekräm och krispsallad, 95

Tarte flambeé med potatis, forellrom, fänkålscrudité och dill, 75

Arancini med svamp, gemsallad och västerbottenostkräm, 75

Ceviche på kungsmussling, kålrabbi, koriander, yuzu, aji amarillokräm, mixsallad och krispigt rispapper, 75

Ceviche med vitfisk, kålrabbi, koriander, jalapeño, sjökorall och krispigt rispapper, 95

Råbiff med rostad paprikakräm, friterad kapris, krispsallad och smörgåskrasse, 95

Tartar på gravad regnbåge med grillad gurka, rädisa och kräm på saltinlagd citron, 95

Grönsallad med hummus på gråärta, tomat, färsk oregano och kryddig chiliolja, 75

Krispig polenta med nduja, tomat och pecorinokräm, 85

Bikini med säsongens svamp, karameliseradlök och västerbottenost, 75

Brioche, Hillsands Blå (blåmögelost), päron, havtorn och rostade frön, 85

Kallrökt lax med gemsallad, pepparotssmetana, kapris, dill och kryddbakad tomat, 95

Söta

Mandelkaka med citronkräm och oxalis, 75

Chokladkräm med svarta vinbär och maräng, 75

Cheesecake med blåbär och rostad vit choklad, 75

FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

MINGELRÄTTER OCH TILLTUGG

Tilltugg, 35

Crostini med ndujakräm, tomat och färsk oregano

Crostini med tångrom, citronkräm och gräslök

Liten krustad med ostkräm och smörgåskrasse

Broccoli med aji amarillo-kräm och krispigt ris

Kronärtskocka med dillkräm och rostad bovete

Hembakat fröknäcke med kallroktlax, peparotssmetana och krasse

Rädisa med jalapeño och Goa-krasse

Syrad blomkål med rökt smetana och rostade frön