FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

MENY

MED ÆGIR-ØL I OG TIL MATEN

Kjøkensjefen og bryggerimeistaren
har komponert meny og drikkeforslag.

FLÅMSBRYGGA HOTELL · FURUKROA · FLÅMSTOVA · ÆGIR BRYGGERI

FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

ØL- OG MATMENY

Witbier-marinerte kamskjell
servert på vanilje- og appelsinposjert lauk.

Lammefilet
marinert i Prototyp Saison servert med ratatouille, fløytegratinerte poteter og Lindisfarne-glace.

Eple og Ægir India Pale Ale sorbet
servert med Sumbel Porter posjert pære.

Drikkepakke Ægir-øl:

Til forrett:	0.2 Siv Witbier 5,5%
Til hovedrett:	0.3 Lindisfarne Scotch Ale 7%
Til dessert:	0.1 Sumbel Porter 4,7%

Pris:

3-rettar meny:	kr 595,-
Drikkepakke:	kr 150,-

Med atterhald om endringar.
Menyen gjeld for grupper på minimum
10 personar og må bestillast minimum
1 veke før arrangementet.

Allergener:

Gluten · Mjølk · Egg · Fisk · Skallldyr · Blautdyr · Nøtter · Sulfitt

FLÅMSBRYGGA HOTELL · FURUKROA · FLÅMSTOVA · ÆGIR BRYGGERI

FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

ØL- OG MATMENY

Sprøsteikt spekeskinke
servert med salat, Witbier vinaigrette, krema bygg-gryn og tyttebær-coulis.

Bakt hellefisk
toppa med sprøsteikt chorizo, Sumbel Porter glace, asparges og søtpotet-puré.

Eple trekt i Ægir India Pale Ale
servert med eplekrem med Bacardi Apple, Sumbel Porter-sirup og eplegelé.

Drikkepakke Ægir-øl:
Til forrett: 0.2 Rallar Amber Ale 4,7%
Til hovedrett: 0.3 Bøyla Blonde Ale 4,7%
Til dessert: 0.1 Ægir India Pale Ale 6,5%

Pris:
3-rettar meny: kr 595,-
Drikkepakke: kr 150,-

Med atterhald om endringar.
Menyen gjeld for grupper på minimum
10 personar og må bestillast minimum
1 veke før arrangementet.

Allergener:
Gluten Mjølk Egg Fisk
Skallldyr Blautdyr Nøtter Sulfitt

FLÅMSBRYGGA HOTELL FURUKROA FLÅMSTOVA ÆGIR BRYGGERI

FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

ØL- OG MATMENY

Krema sjøkrepssuppe
med ertepuré og karamellisert torsk, toppa med urte-Melba toast.

Heilsteikt hjortefilet
servert med sautert kål med kylling demi-glace med Lindisfarne Scotch Ale, potetfondant, parmesankorg med kantarellkrem og Porter-gelé.

Sjokoladekake
Sjokolade ganache med Sumbel Porter og toffee mousse.

Drikkepakke Ægir-øl:
Til forrett: 0.2 Siv Witbier 5,5%
Til hovedrett: 0.3 Lindisfarne Scotch Ale 7%
Til dessert: 0.1 Sumbel Porter 4,7%

Pris:
3-rettar meny: kr 650,-
Drikkepakke: kr 175,-

Med atterhald om endringar.
Menyen gjeld for grupper på minimum
10 personar og må bestillast minimum
1 veke før arrangementet.

Allergener:
Gluten Mjølk Egg Fisk
Skallldyr Blautdyr Nøtter Sulfitt

FLÅMSBRYGGA HOTELL FURUKROA FLÅMSTOVA ÆGIR BRYGGERI