



SMAKEN AV FÆBY / MAT OG ØL

På kjøkkenet vårt forsøker vi å få fram gode smaker av utsøkte råvarer.

Vi lager mat fra bunnen av for å få frem skamgod smak, gjerne i lag med vårt øl. Vi bruker mye av det vår egen gård, og nabogårdene har å by på. Vi foretrekker rene smaker, former og farger på en ujålete måte.

Vi prøver oss frem til matkombinasjoner som passer til vårt øl og serverer gjerne disse som delemat/sharing sammen med vårt øl.

- 3 retter /øl - Kr 450.-
- 5 retter /øl - Kr 695.-

Eksempel på meny:

1. Råmarinert laksefilet, stekt tynnbrød , pisket Rørosrømme med urter, syltede betar
Øl: Wit
2. Kremet steinsoppsuppe, revet andekjøtt og stekte epler, butterdeigsstang med sesam og havsalt
Øl: American pale ale
3. Ølbresert Dåhjortfilet, pastinakkpure, stekte grønnsaker, kirsebærsaus, bakte Cerisa poteter fra gården
Øl: Saison
4. Miniburger av okse brisket, coleslaw rosso, tomatmarmelade med øl, Fæbyflak
Øl: Porter/Stout
5. Mørk og lys sjokoladetart, pikekyss, friske bær
Øl: Doppelbock



FÆBY BRYGGERI AS
Febyvegen 49B
7654 Verdal
+47 906 99 421
post@faeby.no