

STF Gysinge

Vår matfilosofi

Inspirerad av gamla hantverkstraditioner och ett autentiskt hållbarhetstänk, strävar vi efter att använda högkvalitativa råvaror. Vi arbetar med så mycket lokalt som möjligt och gärna ekologiskt. Allt kött är svenskt och vi köper en del hela djur från lokala uppfödare. Fisk och skaldjur kommer från hållbara bestånd och odlingar.

Köket lagar all mat från grunden och lägger stor vikt på att jobba i säsong med riktiga och äkta råvaror.

Lokala producenter

Vinnersjö Angus, Böle grönsaker, Matjas Gård – All potatis på menyn kommer härifrån, Lissellas senap, Widichs – Spannmål, Backa jordgubbsodling, Gysinge Bryggeri, Gammelstilla whiskey



MENY

Förrätter

Råbiff

Inlagd västeråsgurka, senapsmajonnäs, Almnäs tegel och friterad surdeg 185kr

Lättrökt regnbåge

Kalixlöjrom, rättika, pepparrotsgrädde och gräslöksolja 185kr

Tartar på rökt morot

Inlagd västeråsgurka, senapsmajonnäs, gravad äggula och friterad surdeg 155kr

Varmrätter

Smörstekt gös

Kantareller, vaxbönor, eldad sandefjordsås och potatiskrutonger 375kr

Svensk ryggbiff

Rostade morötter, semitorkade tomater, chorizokrisp, rödvinssås och potatisgratäng 375kr

Gnocchi

Kantareller, grädde, riven tryffel, Almnäs tegel och grönsaker 255kr

Köttbullar

Pressgurka, rårörda lingon, gräddsås och potatispuré 205kr

Råbiff

Inlagd västeråsgurka, senapsmajonnäs, Almnäs tegel, friterad surdeg och pommes frites 280kr

Dessert

Rostad fänkålskräm

Hallonsorbet, citronkaka, färska hallon och atsinakrasse 135kr

Svarta vinbär

Dulche de lechepannacotta, svartvinbärssorbet och macarons 130kr

Hemgjord tryffel

Smaksatt med Gammelstilla Whiskey 45kr

Barnmeny

Köttbullar

Pressgurka, rårörda lingon, gräddsås och potatispuré 120kr

Pannkakor

Hemkockt sylt och vispad grädde 85kr

Grillkorv

Pommes frites, ketchup och grönt 79kr