

Meny



Stalltips

Bondens Sällskapsmiddag

- ★ Bara sitt och njut från början till slut! ★
- ★ Minst två personer 495 sek/pers ★
- ★ Ost & charkplanka, Soppa eller Sallad, Pizza samt Dessert. ★

Förrätter

Gårdens soppa –
efter säsong, kokad med kärlek och
mycket smak 110/165 sek

Lillsläggan – Italiensk surdeg,
löjrom, bianci-cremé,
västerbottenost, dill, rödlök och
smetana. 155 sek

Lilla chark plankan – lokala
charkuterier med goda tillb. 165 sek

Lilla blandplankan – Lite av varje
från de goda plankorna 195 sek

Stora plankan – lokala charkuterier,
ostar, goda tillbehör och nybakad
focaccia 325 sek

VÅR IDÉ: FÖRENA FINA LOKALA RÅVAROR MED ITALIENSKA
INFLUENSER O MODERN KÄNSLA EFTER SÄSONG!

Pizza av surdeg

Pizza bakad med Kopparlundens surdeg i napolitansk stenugn, charkuterier från Nibble gårdsgris & Italien. Alla pizzor inkluderar en passande topping med bla. nyriven parmesan och lyxig olivolja.

Bondläppens - Gårdens tomatsås, cheddar/mozzarella, stark salami picklad chili 205 sek

Bondmorans - Gårdens tomatsås, cheddar/mozzarella 185 sek

Betan - Bianci-cremé, Chevré, rödbetor, cheddar/mozzarella, valnötter, honung 205 sek

Pigans - Bianci-cremé, Nibbles salsiccia, cheddar/mozzarella, karamelliserad lök, lite rårörda blåbär/lingon 205 sek

Drängens - Bianci-cremé, Nibble gårdsgris lufttorkad karré, cheddar/mozzarella, lite rårörda blåbär/lingon 205 sek

Släggans - Bianci-cremé, Västerbotten ost, Löjrom, Lök, Dill 325 sek

Säsongens - Fråga personalen



Vi tänker att vi vill laga god enkel mat med fina råvaror efter säsong. Våra fantastiska pizzor bakas i stenugn tillverkad i Neapel där pizzan skattas högt och man är noga med råvaror och tillagningssätt.

vår underbara botten till pizzan är gjord av surdeg från Kopparlundens bageri - våra lokala mästare på bröd.

våra charkuterier kommer från Nibble gårds glada grisar. Där har de också egen produktion för att skapa lufttorkade charkuterier av högsta kvalitet.

vi tycker om att utnyttja det lokala efter säsong och tillgång. Det gäller allt ifrån vår egna trädgårds äpplen, björnbär, örter och rabarber med mera till våra lokala producenters härliga grönsaker som vi gärna använder i vår meny.

*Följ oss gärna på våra sociala medier och om ni vill? Lämna gärna en recension på Google: Hem till gården i västerås!
Instagram: hemtillgarden.se
Facebook: Hem till Gården*



Huvudrätter

Pasta

Rosépeppar m timjan (veg) 189 sek

Buratiní m tomatsås 239 sek

Salsicca m pestoramí 239 sek



Kvällens Soppa- fråga 169 sek



Bondens Pannor 189 sek

Ugnsgratinerade pannor som serveras med nybakad foaccia

Burrata Panna

Tomat under ost täcke som toppas med färsk Burrata & färska örter

Ventricína Panna

Tomat & paprika, ventricína, Tallegio, ägg.

Lax Panna

Spenat, smetana, varmrökt lax, västerbottenost, ägg, dill & citron.

Gårdens Sallad 189 sek

Chevré sallad

Grönsaker, rödbetor, spenat, valnötter honung.

Kycklingsallad

Grönsaker, avokado, svensk grillad kyckling filé, vinegrette & ceasar dressing.

Laxsallad

Grönsaker, citron, dill, varmrökt lax, vinegrette & Sriracha dressing

Sides

Italiensk surdegs foccacia med flingsalt & rosmarin	65 sek
Side sallad	45 sek
Rostade, salta Mandlar	55 sek
Oliver	55 sek
Lantchips	45 sek

Dessert

Sorbet 40 sek/skopa

Rättviks glass (flera goda smaker,
fråga) 40sek/skopa

Strössel- karamell, hasselnöt
krokant, saltlakrits, choklad. 8 sek

Sås, salt karamell, choklad 8 sek

Kaffegodis

(Brownie, kvällens fråga) 125 sek

Dessert Pizza 125 sek

Nutella Pizza 125 sek



Dryckes meny

Drinken

Husfrun (Gin & tonic)

4cl/6cl 155/210 sek

Åsnemulen (Vodka & Ginger beer)

4cl/6cl 155/210 sek

Ryttaren (Aperol spritz)

4cl/6cl 155/210 sek

Stallbacken (Rom & cola)

4cl/6cl 155/210 sek

Irish Coffé 4 cl 155 sek

Kaffe Karlsson 4 cl 155 sek

Dagens (Vin & Sprite) 129 sek

Cider

Kopparbergs Naked Apple 69 sek

Päron cider 69 sek

Rose Cider 69 sek

Alkoholfria drycker

Alkoholfri CS öl på flaska 59 sek

Alkoholfri Pale Ale 33 cl 59 sek

Lokalproducerad must 59 sek

Läsk 39 sek

Mineralvatten 39 sek

Kaffe/Te 29 sek

Stark öl

CS Westerås Lager 500 ml 95 sek

Staropramen 500 ml 84 sek

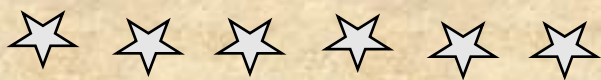
CS Pale Ale 79 sek

CS Hazy Ipa 79 sek

Ship ful of Ipa 70 sek



Mousserande och Bubbel



Borgofulvia Spumante Brut

Italien Druva Chardonnay

Smak -frisk, torr, lätt

75/325 sek

Prosecco

Italien Extra torr

95/450 sek

Cava

Spanien. Torr 18 månaders lagring på
flaskan

450 sek

Franciacorta Bersi Serlini

Italiensk mousserande

Chardonnay 80% i champagne
klass. 20% Pinot Bianco 20%
druvor. 2 års lagring. Fruktig med
inslag av rostade hasselnötter,
jäst & mineral. Sprudlande med
lång härlig smak, Flaska 699 sek



Vitt vin

Sommarens Nyhet.

Anabla från Tres monti

Ett bubblande och fräscht vitt
vin med inslag av frukt och vanilj

98/369 sek.

Bodega Malvajo Malapipa

(Spanien) Ett torrt och friskt vitt vin
från Mijas-Malaga Costa del Sol.

Gjord på druvan Moscatel. Doft av
blommor, är ett torrt och friskt vin.

Passar alla skaldjur och pasta.

125 sek

Adeluna 1300

Argentinskt vin som odlas på
1300 m. Därav den komplexa
smakerna av persika, päron med
en blommig syrlig eftersmak.

98/320 sek

Malavia Chardonnay.

Det perfekta vita torra vinet till
dig som föredrar vitt.

134/439 sek



Bondmoras Mami.

Enkel utanpå- djup gul ton inuti med bra syra lång eftersmak av vitt fruktkött, samt tropiska frukter.

Ett sällskapsvin, aptitretare, pasta, skaldjur. 139/620 sek

Lukas Kesselring Riesling,

Ekologisk (Tyskland) Torrt vitt vin med mycket smak av exotiska frukter. Från Pfalzområdet. Gjord på druvan Riesling. 115/520 sek

Fortsättning
Vita viner

Rött vin

Flor de Malivajío

Lent, lättdrucket vin med mjuka toner. Passar till de lättare rätterna så som förrätter och charkplankan samt ostar.

105/350 sek

Spada El Cencio

Italien. Ett skarpt och kryddigt vin med rikligt av aromer. Gjord på druvorna Corvinone appassito (80%), Cabernet (10%) och Merlot (10%)

169/775 sek

Montepulciano d Abruzzo.

Ett medelkraftigt vin med toner av mörka bär och vanilj. Ligger kvar länge. Passar chark, kött.

129/439sek

Valpolicella Ripasso

Kryddig, smak av fatkaraktär, mörka körsbär och choklad. Passar till kött & chark samt lagrade ostar

136/468sek

Sinfarosa Zinfandel

Fyllig och en aning syrlig med smak av blåbär, kryddor och vanilj. Passar bra till mustig pasta o kött.

134/529 sek.

Bondläppens Cecco

En rund fyllighet inuti. Ekfat 12 mån. Rubinröd passar små prat, svamp och köttsåser. 139/620 sek



Rosé

Vinovalie Rosé Piscine

Frankrike. Uppfriskande, rund och lätt fruktig från Comté Tolosan. Lite söt.

85/350 sek

La Tordera En frisk och ljus rosé med toner av plommon, hallon och somriga jordgubbar. Lätt syrlig. 125 / 345 sek

Bodega Malvajo Malaje Rosé

Spanien. Ett torrt och friskt rosé med toner av persika och mango men utan sötma, från Mijas Malaga Costa del Sol.

Säljs endast flaska 450 sek

Dessertvin

Moscatel Viognier.

Fruktig med honungsaromer, de halvruddinerade druvorna som lagras på fat med rostat bröd.

24 sek/d

Brachetto Piemonte.

Ungt, söt smak med frukt och lakrits toner. Mousserande vin från Brachetto-druvan. 125 sek/glas

