



MENY

(TAKEAWAY ENDAST MOT FÖRBESTÄLLNING)

SEPTEMBER 2021

ÄLSKADE KLASSIKER

THE CLASSICS

	<u>1/2 pp</u>	<u>1/1 pp</u>
MOULES FRITES Svenska ekologiska blåmusslor med pommes frites och aioli. Halv portion serveras med vitlöksbröd och aioli. Swedish organic mussels served with French fries and aioli. The half serving is served with garlic bread and aioli. SIDEORDER POMMES FRITES – 35 KR	129 kr	215 kr
FOAJÉNS RÅBIFF MED POMMES FRITES Klassisk råbiff på lokalproducerat innanlår serveras med kapris, äggula, rödbetor, schalottenlök och en rejäl klick fransk senap. Halv portion serveras med vitlöksbröd. Classic steak tartare from locally produced topside served with capers, egg yolk, pickled beets, shallot and French mustard. The half serving is served with garlic bread. SIDEORDER POMMES FRITES – 35 KR	129 kr	215 kr
RÅBIFF PÅ ÅKES VIS Råbiff på lokalproducerat innanlår med finhackad schalottenlök, friterad svartkål, tryffelmajonnäs med Champagnevinäger-inkokt svartrot och löjrom. Steak tartare à la Åke from locally produced topside, served with finely chopped shallots, fried black cabbage, truffle mayonnaise with Champagne vinegar-soused black salsify and roe.	129 kr	215 kr



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

ÄLSKADE KLASSIKER

THE CLASSICS

	<u>1/2 pp</u>	<u>1/1 pp</u>
GURRAS GRATINERADE LÖKSOPPA Klassisk fransk löksoppa gratinerad med skamliga mängder ost och husets krutonger. Classic French onion soup au gratin with a sinful amount of cheese and homemade croutons.	129 kr	189 kr
TOAST SKAGEN À LA BORD 11 Klassisk toast Skagen med skagenröra på Bunchuais stekta bröd, toppad med Kalix löjrom. Classic toast with Skagen mix, served on Bunchuai's crispy bread, topped with the finest roe from Kalix.	139 kr	215 kr
HADDOCKS RÅRAKA En svensk rårika med löjrom från Kalix, gräddfil och finhackad rödlök. Swedish hashed browns with the finest roe from Kalix, sour cream and finely chopped red onions.	165 kr	245 kr



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

PETTERS LYXPASTA

Pasta med Karljohansvamp från Medelpads skogar, friterad halloumi och grönkål.
Pasta with porcini from Medelpad's forests, fried halloumi and curly kale.

195 kr/pp

DOLLYS NORRLÄNSKA ABBORRE

Norrländsk abborre pocherad med granolja och bakad jordärtskocka, sotad purjolök, skummad skaldjurssås och grillad endivesallad med syltad havtorn.
Norrländ perch poached with spruce oil and baked Jerusalem artichoke, smoked leek, frothy seafood sauce and grilled endive salad with pickled sea buckthorn.

285 kr/pp

FARMOR ANKA

En riktig fransk klassiker gästar Foajéns meny. Knaperstekt ankbröst med confiterad potatis, buljongkokta morötter, apelsinsås, bakad steklök och sötpotatis.
A true French classic. Crispy duck breast with potato confit, broth-boiled carrots, orange sauce, baked onions and sweet potatoes.

285 kr/pp

MARCUS GRILLADE ENTRECÔTE

(Foajéns absoluta storsäljare.)

Grillad entrecôte serveras med pommes frites, bearnaisesås och tomatsallad.
Grilled entrecôte served with French fries, béarnaise sauce and tomato salad.

320 kr/pp



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

EFTERRÄTTER

DESSERTS

JULIETS CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée serverad med en kula av vår hemgjorda hallonsorbet.
A classic crème brûlée served with a scoop of our homemade raspberry sorbet.

110 kr/pp

CAJSAS ÄPPELPAJ

Cajsas hembakade äppelpaj serveras med hemgjord vaniljglass.
Homemade apple pie served with homemade vanilla ice cream.

110 kr/pp

HANTVERKSGLASS

Husets berömda hantverksglass. Serveras alltid på en spröd botten av kaksmul
eller krossade hemgjorda vaniljdrömmar. Dagens smaker.
Our famous homemade ice cream, crafted without preservatives. Always served on a crispy
bottom of cake crumbs or homemade vanilla dreams cookie crumbs. Flavours of the day.

En kula – 39 kr / Två kuler – 58 kr / Tre kuler – 72 kr

One scoop / Two scoops / Three scoops



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*