

Möja

VÄRDSHUS

Den första bageriverksamheten i Bergs by inregistrerades hos Kungens befattningshavare i Stockholms län den 12 juli 1913, 100 års jubileum om 2 år. Sedan dess har verksamheten utvecklats, inte minst de senaste 6 åren då Lotta och jag tog över stafettpinnen. Vi har försökt att utveckla verksamheten från ren bagerirörelse, genom skonsam förändring och hänsyn till byns innevånare, till en mer mångfacetterad verksamhet som i dag består av Bageri, Café, Boende och Restaurang, på den plats där min farmors svåger Bernt Viktor Jansson etablerade sin bosättning 1910.

För att ytterligare föra traditionerna vidare så har vi bett vår **köksmästare Fredrik Lundin** komplettera vår meny, med att även erbjuda några **svenska klassiker**. Som vi hoppas skall både reta aptitlöknarna och kanske även väcka gamla minnen till liv.

FÖRRÄTTER

112

Smör Ost och Sill
Kanske något därtill ?

112:-

Kyrkvikstoast

Nybakat bröd från bageri, bakat på Åländskt hemvete med kyrkviksröra baserad på rökt röding.

115: -

Varmrökt sik

Serveras på svartbröd med sikrom och en röra på dill/gräslök.

120: -

Kanatrээр

Tre kanapээр med räkor och kräftor serveras på kavring med röd gracilaria alg.

115: -

Rökt vildsvinsfilé

Servereras med svartrotssallad och riven palsternacka.

115: -



VARMRÄTTER

Kött

Värdshusbiff

Traditionsbärande rätt från ångbåtsresornas tid i skärgården,
Serveras med fyra sorters lök, mustig rödvinssky och färskpotatis.

265: -

Lammkotletter

Smaksatta med rosmarin och vitlök.
Serveras med rostade rootsaker och rödvinssky.

219: -

Pepparstek

Den bästa biten på oxfilén som vi panerar med en pepparmix.
Serveras med potatiskaka och en traditionell pepparsås.

285: -

Kycklingroulader

Färskostfyllda roulader med passionsfruktsås.

179: -



VARMRÄTTER

Fisk

Stekt Strömming

Skärgårdens bidrag till världsarvslistan?

Serveras med potatismos, lingon, rödlök och skirat smör.

159: -

Kökets Franska fiskgryta

Vår fisk och skaldjurs gryta har en doft av saffran, vitlök och selleri.

Serveras med nybakat bröd och aioli.

228: -

Smörstekt Abborre

Åländska abborrfiléer serveras med sommar primörer, färskpotatis och örtagårdssås.

253:-

Ugnsbakad Lax

Bakad lax med röd basilika och chili.

Serveras med bulgur och ”grönsaksfräs”, grillad haloumi och rödbetsatziki.

228: -



FÖR DE YNGRE

Köttbullar

Serveras med potatismos, lingonsylt och gräddsås.

87: -

Pasta Bolognese

87: -

Pannkakor

Serveras med vispad grädde och hemgjord jordgubbssylt.

87: -

Lövbiff

Serveras med pommes frites bearnaisesås.

105: -



DESSERTER

Citronpaj

Uppfriskande citronpaj som serveras med vispad grädde smaksatt med äkta vaniljstång.

103: -

Glass & Jordgubbar

Krögarens favorit från barndomens alla somrar på ön under den svunna jordgubbstiden.

Vår hemgjorda glass serveras med färska jordgubbar och vispad grädde.

110: -

Marängsviss

Våra hembakade maränger serveras med vår hemgjorda vaniljglass, vispad grädde och chokladsås.

115: -

Havtornsparfait

Vår hemgjorda havtornsparfait serveras med hallonpuré.

112: -

Värdshusets chokladfröjd

Choklad fondant med hemgjord chokladglass och riven choklad

110: -



RÖDA VINER

Le Sciare Rosso, *Italien*

95 % Negroamaro, 5 % merlot.

275 :- 75:- /glas

Modernt fruktigt vin med mjuka tanniner och avvägd syra. Vinet har legat på ståltank så att den fräscha frukten bibehålls.

Gérard Bertrand, *Frankrike*

Reserve Pinot Noir.

310:-

Gérard var rugby spelare på elitnivå innan han startade med vin. Målet är alltid att vinna. Vinet är underbart bärigt och runt med en stilfull silkeslen frukt.

Milton Park Shiraz, *Australien*

310 :-

Intensiv purpurlila färg med en stor doft av blåa bär och örtekryddor, Smaken är fruktig och av mörka bär med en fyllig, kryddig lång eftersmak.

Masi Campofiorin Ripasso, *Italien* *Corvina, Rondinella och Molinara*

315 :-

En lättare Amarone stil med smak av mörka körsbär och tydliga fat toner.

Boschendal, *Sydafrika*

Shiraz, Cabernet Sauvignon.

335 :-

Vinet har fyllig smakrik stil med varm frukt och inslag av lätt rökig ton. På vingården idag finns Museum, restaurang och kaffe. Omgivningen är storslagen.

Paso a Paso, *Spanien*

Tempranillo

320 :-

Vinet är från La Mancha och namnet betyder steg för steg. Mycket fruktig smak med drag av björnbär, moreller choklad och fina ekfatstoer.

Masi Amarone Costasera, *Italien* *Corvina, Rondinella och Molinara*

496 :-

Smaken är kraftig och fyllig med extremt fruktrik karaktär av russin och fikon. Vinet har en runda finstämda tanniner. Mycket nöje



VITA VINER

Le Scaiare Chardonnay, *Italien*

275 :- 75 / glas

Ett rikt och modernt vin från Angelo Maci i Apulien. Den solvarma frukten balanseras fint i vinet som imponerar med rikedom och fräschör.

Zonnebloem Sauvignon Blanc, *Sydafrika*

295 :-

Från Western Cape finns detta fräscha vin med krispig frukt av krusbär och fläder. Vinet har en fin balanserad syra med mineraliska inslag.

Pievalta Verdicchio, *Italien*

320 :-

Ett underbart medelfylligt aromatiskt vin med friska citrus toner. Vinet har en elegant finish. Vinet är biodynamiskt odlat. Inga kemiska medel har använts.

Petit Chablis Saint Claire, *Frankrike*

330 :-

Jean – Marc Brocard gör en ljuvligt frisk och fruktig Chabli utan fat. Vinet ligger på sin jäsfällning och mognar till aromer som mineral, äpplen och citrus.

Boschental, *Sydafrika*

Chardonnay och Pinot noir

335 :-

En mycket vackert belägen vingård i Boschedal där gästerna kan beställa en picknickkorg med vin. Vinet är fyllig elegant och generöst med smöriga ekfat.

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva, *Italien*

340 :-

Ett medelfylligt fruktigt vin med kryddiga inslag från sluttningarna i Trentiono. Vinet har legat på fat och får utav detta en elegant fyllig eftersmak.



ROSÉ VINER

Le Sciare Rosato, *Italien*

Negroamaro

275 :- Fl 75:- / Glas

Medelfyllig, hallonfruktig smak med drag av örter. Schysst syra balanserar vinet i den påtagligt fruktiga avslutningen.

Claude Val Rosé, *Frankrike*

Grenache, Syrah och Cinsault.

275 :-

I smaken finns örter hallon, jordgubbar och lakris.

SÖTA VINER

Pineau Charentes, *Frankrike*

Vit 10 årig.

7 cl 45 :-

Vinet består av 2 delar vin och en del långlagrad cognac som tillsammans lagrats på ekfat.
Passar till frukt desserter.

Pineau Charentes, *Frankrike*

Röd 10 årig.

7 cl 45 :-

Vinet består av 2 delar vin och en del långlagrad cognac som tillsammans lagrats på ekfat.
Passar utmärkt till choklad desserterna.

Möja

VÄRDSHUS

Vår hjälp att välja dryck.
Vår Sommeliers första val står överst.

Fisk

112

Öl och snaps

Kyrkvikstoast

Petit Chablis Saint Claire, Frankrike
Le Sciaire Chardonnay, Italien

Kräft & räk kanatrээр

Mumm Cordon Rouge, Champagne, Frankrike
Petit Chablis Saint Claire, Frankrike
Le Sciaire Chardonnay, Italien

Stekt stömming

Öl

Fiskgryta

Petit Chablis Saint Claire, Frankrike
Le Sciaire Chardonnay, Italien

Abborre

Pievalta Verdicchio, Barone Pizzini, Italien
Le Sciaire Chardonnay, Italien
Le Sciaire Rosso, Italien

Ugnsbakad lax

Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika
Petit Chablis Saint Claire, Frankrike



Kött

Värdshusbiff

Paso a Paso, Tempranillo Spanien
Boschental, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Sydafrika
Gérard Bertrand, Reserve Pinot Noir Frankrike
Masi Campofiorin Ripasso, Italien
Milton Park Shiraz, Australien

Lammkotletter

Paso a Paso, Tempranillo Spanien
Masi Campofiorin Ripasso, Italien
Milton Park Shiraz, Australien

Pepparstek

Boschental, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Sydafrika
Masi Amarone Costasera, Italien
Le Sciare Rosso, Italien

Kyckling roulader

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva, Italien
Gérard Bertrand, Reserve Pinot Noir Frankrike

Hamburgertallrik

Milton Park Shiraz, Australien
Masi Campofiorin Ripasso, Italien
Le Sciare Rosso, Italien

Dessерter

Citronpaj

Pineau Charentes Vit 10 årig, Frankrike,

Värdshusets chokladfröjd

Pineau Charentes Röd 10 årig, Frankrike

Smaklig måltid önskar Lotta och Lennart med personal.