



KORVHANTVERKS
FATABUR
CHARK, BUTIK & KÖK

MIDDAGSMENY

Varmt välkomna till oss på Korvhantverks Fatabur!

Vi tänker så här gällande mat & dryck: Ända sedan starten av det ekologiska charkuteriet Korvhantverk 2011, har vi trott på att ren mat (och nu också dryck) är viktigt.

Vi tror att man vill veta vad man äter och dricker, att det inte ska vara en massa tillsatser, att det gärna ska vara ekologiskt och/eller närproducerat, MEN det ska också vara **riktigt nominom-gott**. Ingen blir ju glad av trist mat och dryck, liksom.

Gällande vår Fatabur (~Skattkammare ungefär), så vill vi att detta ska kännas som ett andra vardagsrum – enkelt, opretentiöst, kanske t o m lite småroligt, och med trevligt folk runtomkring.

Igen, varmt välkomna!

Jon & Catarina Randow med team, samt Bajenhunden Kenta, såklart

PS. Naturligtvis är Kentas hundkompisar, kända och ännu okända, varmt välkomna. DS

PS2. Alla våra pizzor kan fås som glutenfria, med goda bottnar från For Real Foods i Skärhamn. DS2

SNACKS

GÅRDSCHIPS MED DIPP 35

Här tar vi de ekologiska lantchipsen och gör dem lite 2.0, med en god dipp med örter och vitlök från köksträdgården.

HÄRROSTADE CASHEWNÖTTER 45

Ibland är det enkla det godaste, och här får man en enkel skål med cashewnötter som vi saltrostat själva. (N)

FÖRRÄTTER

CHARKTALLRIK 175

Här får ni en riktigt brutal charkbricka, med två saker - alldeles magiska charkuterier, allt från Sverige, allt gjort av oss, och tillbehör från underbara Lena på Högtorp Gård, med gott bröd till. Inget jädra fluff! Högtorp bidrar med inlagda granblommor, rönnbär & plummon-kapris, och våra charkuterier är lufttorkad KRAV-märkt fläskkarré (coppa), skinka & guanciale/pancetta, beroende på tillgång. (G)

MUSSELSOPPA 125 / 185

90-talet ringde och ville ha den här rätten tillbaka. Detta är en av Herr Korvs gamla paradrätter, där musslorna i soppan får samsas med fänkål, grädde & vitt vin. Naturligtvis med gott bröd till. Finns också i större portion, som huvudrätt. (L)(G)

SURDEGSPIZZORNA

KEBABPIZZA 2.0 185

Här kommer äntligen vår variant av kebabpizza, som verkligen är 2.0, med härgjort kebabkött, chili-inlagda paprikor från Easter Ullas växthus och störtgod yoghurtsås. (G)(L)

NYHET : KARL-JOHAN-PIZZA! 185

Detta är officiellt den godaste pizza Fru Korv någonsin ätit – och då har det ändå ätits pizza i Italien många gånger, ska sägas. Vad är det då som är så gott? Jo, man tager en Karl-Johan-kräm, breder ut den på pizzan och lägger smörstekta svampar på, tillsammans med ugnrostade potatisbitar, därefter toppar man det hela med Wrångebäckstost och örter, och sedan ringlar vi lite citronolja över. Hurra!

VEGO 185

Till vår andra vegetariska pizza kör vi en av de godaste kombinationer vi vet – rödbetor & chevré. I botten har vi crème fraîche, och över sprider vi lite rostade valnötter och ripplar över lite honungsvinaigrette. Häpp!

CHARK 185

Detta är pizzan med våra prisbelönta charkuterier på – just nu är det lufttorkad KRAV-märkt fläskkarré (coppa på italienska) som lagrats i 30 månader – oerhört god & smakrik. Under karrén är det vår egen fermenterade tomatås & Gäseneost, och ovanpå hyvlar vi Wrångebäckstost från Almnäs Bruk och lägger på lite örter – det behöver inte vara mer komplicerat än så, med bra råvaror.

MUSSLOR 185

Vi är ju trots allt på Västkusten, så självklart har vi en musselpizza också. Musslorna vilar på vår egen fermenterade tomatås & Gäseneost, och ovanpå har man riven Wrångebäckstost & diverse örter från köksträdgården, Nominom!

BARNPIZZA - HALV 100

Om köttbullar är gott och pizza är gott, då måste ju köttbullepizza vara jättegott! Röd pizza med mild ost från Gäsene och Jons egna hemmagjorda miniköttbullar på – mumma!

RÄTTER MED KORV

DAGENS KORV MED POTATISTERRIN 185

När Korv-barnen får välja mat, är det denna potatisterrin som får ackompanjera varje rätt. Grovriven potatis som blandas med ägg, grädde, och framför allt ost (i detta fall Gäsene Mejeris smakrika Minimunk) och sedan ugnsbakas långsamt. Till den kommer en örtveloutésås med kronärtskocksbottnar, champinjoner, semibakade tomater och inlagd smålök – Mumsfilibabba! Detta passar perfekt till våra egengjorda korvar – fråga oss vilken som serveras idag. (Denna rätt är helt glutenfri)

DESSERTER

GOFFA-RÄTTEN FRÅN PARIS 125

Detta, kära vänner, kan vara den godaste efterrätten som någonsin gjorts! Herr & Fru Korv åt denna rätt i Paris för 11 år sedan, och har inte kunnat glömma den, så i vintras bestämde vi oss för att leta upp receptet och testa. Tack vare snälla internetet hittade vi det, så vi testade på nyårsafton, och ja, det var lika gott.

Vad är det då som är så smaskigt? Jo, det är typ Ris à la Malta med salt-karamell-gräddsås & vaniljrostat nötkross på, vilket låter mindre gott än vad det är. Testa, ni kommer inte att ångra er!

GLASS/SORBET 39

Sänkdalens KRAV-märkta glass finns i frysen i butiken – scouta vilka smaker som finns idag, vettja!

CHARKBIBELN

1,4 KG CHARKKLASSIKER 352 – 1 KR / SIDA

Vill ni ha en mer boklig spis, i form av en signerad kopia av Herr Korvs nyutkomna bok, tar ni helt enkelt en bok i butiken, hälsar på bakom draperiet på kocken, så tar han fram silverpennan och skriver något klokt.

VÅRA VINER PÅ KARAFF & GLAS

75/250/450

GLAS / HALV-LITER KARAFF / HEL-LITER KARAFF

RÖTT - 2022 MAJAS ROUGE 75/250/450

Detta röda ekologiska vin kommer från Domaine de Majas, som har sin vingård på Pyrenéernas kant ner mot Medelhavet. Vinet har en flirtig rödfruktighet, med smaker av björnbär & körsbär som möts upp av snälla tanniner. Gott för alla, helt enkelt, och passar fint med både kött & ost.

VITT - 2020 MAJAS CHENIN BLANC 75/250/450

Även detta ekologiska vin hämtar vi från ovan nämnda Domaine de Majas i de sydfranska bergen, lagrat i stora betongkärl, där vinet får sin kritiga mineralitet som sedan möts av druvans fina toner av gula äpplen och en finstämd syrlighet. Detta vin funkade till det mesta, men särskilt bra passar det till de brynta popcornen och den vegetariska pizzan.

ROSÉ – 2022 KNAUSS ROSÉ TROCKEN 75/250/450

Detta rosévin kommer från vinmakaren Andi Knauss och orten Strümpfelbach (!) i södra Tyskland. De lokala druvorna Pinot Noir, Lemberger och Zweigelt samsas och ger färg till vinet i bara tre timmar innan skalen tas bort från processen. Detta är ett friskt & ungdomligt ekologiskt rosévin, med smak av bär, men också lite eftersläntrande pomerans. Denna rosé är ett perfekt terrassvin och en utmärkt följeslagare till chark.

ORANGE - 2020 SILVIO MESSANA BIANCO 75/250/450

Druvorna till Montesecondo's härligt "orangea" Silvio Messana Trebbiano kommer från jordar som är en blandning av lera och gamla flodbäddstenar i Toscana, Italien. Detta är ett lättdruckat ekologiskt vin med toner av grönt äpple, päron, honung och kamomill. Utöver den läckra färgen vinet får så bidrar också druvskalen i processen med diskret tanninigt "bett" som andra ljusa viner saknar – kalasgott till framför allt vår biancopizza med sidfläsk men också till musslorna.

BUBBEL

CAVA - ELS VINYERONS PREGADEU 75/475

Vår ekologiska cava hämtar vi från Els Vinyerons i Sant Martí Sarroca, väster om Barcelona i Spanien. Den har en doft och smak av mogen citrus, äpplen, vita blommor, jäst och mineral och lång trevlig eftersmak. Här kan man välja mellan ett glas och en flaska.

CHAMPAGNE - 2019 GOUSTAN BLANC DE NOIRS 700

Här har vi goa grejer, mina damer & herrar. Ekologisk champagne från Cote des Bar i södra Champagne, gjord på Pinot Noir-druvor, och så där trevligt brödig och smakrik som man vill ha, där färska plommon möter hasselnötter och rostat bröd med brynt smör och lång, djup eftersmak.

VÅRA VINER PÅ FLASKA

RÖTT - 2021 BARBERA D'ALBA TOM 500

Åh, vad gott, är orden man vill använda för detta ekologiska vin gjord på Barbera-druvan, som producerats i Piemonte i Italien, mer exakt i omskrivna La Morra, för den som kan sina "Barolos". Fylligt och smakrikt, med tanniner och mycket kryddighet – hurra! Herr Korvs favorit, som kan drickas till de mer smakrika rätterna på menyn. Varför TOM förresten? Jo det är ju såklart en hyllning till Eugenio Bocchinos hund Tomomi, som också är avporträtterad på etiketten.

RÖTT - 2020 COMBIEN TU M'AIMES? 500

Nu är vi i Loiredalen, Bourgeuil hos Xavier Courant, och i flaskan hittar vi Cabernet Franc. Xavier gör mycket gott vin, och namnen på cuvéeerna är uteslutande från filmer regisserade av Bertrand Blier – som är Frankrikes Ingmar Bergman om man frågar Xavier. "Hur mycket älskar du mig?" är inte bara en filmtitel utan en fråga rätt ut till hans nyaste vingård. Smakar man på vinet så får man svaret – det vankas kärlek banne mig! Doften för tankarna till chark och söt rostad paprika och smaken bjuder på chipotle och svartpeppar och balanseras av sammetslena tanniner.

RÖTT - 2021 THE MERCHANT – IRDABAMA 500

Vad kan Gemla i Småland ha gemensamt med de persiska Zagrosbergen, kan man undra? Jo, detta är ett alldeles särskilt vin, och först i världen att ta just denna resa. Så här går det till: druvor från urgamla vinstockar i gamla Persien skördas för hand för att chockfrysas inte senare än två timmar efter skörd, för att sedan skeppas till Gemla. Där gör vinmakaren Sharam Soltani vin enligt gamla familjetraditioner, och vilket vin sedan! Detta är ett lätt rött vin, som gärna serveras lite kallare än vanligt, som har en bärig och lätt rökig doft, och smaken bjuder på inslag av kokta jordgubbar, hallon, lingon och örter. Funkar strålande till vegetariskt eller till rätter av ljust kött, gärna kallskuret och småplock.

ORANGE/ROSÉ -VARDISPERI RKATSITELI 500

Uttala det där namnet & säg det 10 gånger snabbt om ni kan!? Detta är listans kanske kändaste vin, då det finns Youtube-klipp på amerikanske John som flyttade till Georgien och började göra vin på deras druvor enligt traditioner som letar sig 8000 år bakåt i tiden. Vinet jäser och mognar i Qvevris, vilket helt enkelt är stora amforor nedgrävda i marken. Gott som tusan, med blommiga toner, smak av persika & blodgrape, men också lite kryddor, tanniner & mineraler.

VITT – PETIT CHABLIS 550

Här har vi ett ekologiskt druvtypiskt vin från Chablis, som förvisso är en del av franska Bourgogne, men som skiljer sig från övriga Bourgogne i både vinstil och jordmån. I stället för det annars smöriga och krämiga från fatade Bourgogner, möts vi här av en friskhet – blommor, vita vinbär & persika, men som samtidigt bjuder på en mineralitet och en lång eftersmak. Funkar till fläskkött, skaldjur & ost.

VITT – BEURER RIESLING TROCKEN 500

Äntligen en Riesling som inte smakar bensin! (Fru Korvs åsikt.) Beurer är granne med tidigare nämnde Andi Knauss, bara 6 minuter från varandra med bil. Vinmakaren Jochen Beurer är ett tidigare BMX-proffs som sadlade om och fick familjegården att börja göra naturligt ekologiskt kvalitetsvin. Fruktigt och piggt med smak av gröna krispiga äpplen & päron, men också lite finstämda honungstoner i slutet. Funkar bra med stark mat & ost, testa det till våra rosmarinmandlar, vettja!

VITT -THE WARRIOR–ARIOBARZANES 500

Här har vi Gemla möter Persien och Zagros-bergen, enligt tidigare igen, och även här har man gjort ett fantastiskt vitt vin! Det har en tydlig smak av mogna päron och vanilj, samtidigt som det är snustorrt och ger en värmande känsla av den kaxiga alkoholhalten på över 15%. Passar till vegetariskt eller till rätter av ljust kött, gärna kallskuret och småplock.

VÅRA STARKVINER

SHERRY TORR – MANZANILLA MICAELA 50/350/475

Visste ni att torr sherry & charkuterier är en match made in heaven? Så gott! Bodegas Baron gör sherry med historia i vinet sedan 400 år tillbaka i Jerez, där all Sherry produceras. Smaken kan beskrivas som fräsch och frisk, där tydligaste smaktonen är äpple (fun fact – Manzanilla kommer från "mananza" som betyder just äpple) men även mandel och jästiga toner dansar med. Häftigt med Manzanilla är att man också får en upplevelse av sälta i vinet. Denna ekologiska sherry finns på glas (6 cl), halvflaska och helflaska.

SHERRY TORR – AMONTILLADO XIXARITO 75/700

Detta är fru Korvs absoluta favorit – så gott! Detta är också en torr ekologisk sherry från Jerez i Spanien, men i en oxiderad stil där du får en ännu mer utvecklad smak, med toner av hasselnötter, örter och tobak. När vi pratar lång eftersmak så får det en helt ny betydelse här – detta vin bjuder på en smakresa som fortsätter att dansa flamenco i munnen i säkert en kvart efter att man har svält det. Perfekt till charkbrickan – men egentligen kanon till nästan allt på hela menyn – en otrolig umamibärare. Finns på glas (6 cl) och helflaska.

DESSERTVIN – MOSCATEL MICAELA 50/525

Varför inte ett litet glas sött med desserten? Samma bodega som gör Manzanilla och Fru Korvs absoluta favoritvin gör även söt ekologisk sherry. Alla har vi kanske stött på Bristol Creme? – Här har vi något HELT annat – sött är det såklart, som dessertvin sig bör, men vinet har en sådan otrolig balans av nöthet & knäckighet på samma gång. Sherry görs i vanliga fall på Palomino Fino, en väldigt smakneutral druva, där istället vinmakarstilen i Jerez är det som gör vinet så otroligt, men här har de valt att använda sig av Moscateldruvan istället – och det är DEN som bidrar med fräschören inemellan allt det nötiga & knäckiga. Med smak av sviskon, karamell och solmogna aprikoser gör den de redan goda desserterna ännu godare. Finns på glas (6 cl) och helflaska.

DESSERTVIN – GEORGINA COSINA 75/650

Slutligen bland vinerna hittar ni kanske (Bi)drottningen av söta viner – så gott så man smäller av. Gjord av de där skrynkliga druvorna som sitter på vinrankorna i oktober från ett område strax utanför Barcelona i Spanien. Sultanrussin och en känsla av glöd infinner sig när man sticker ner näsan, och det fortsätter i smaken tillsammans med en snygg touch av bränd honung! Detta med en chokladtryffel blir en kalastrevlig avslutning på kvällen. Finns på glas (6 cl) och halvflaska.

ÖL & CO

FAT – STILLINGSÖL – LAGER – STOR ELLER LITEN 85/55

En frisk och len smak med pilsnermalt som basmalt. Ölen är lätt guldfärgad och har en mild bitterhet. 5,4%

FAT – STILLINGSÖL – IPA – STOR ELLER LITEN 95/65

En överjäst torrhumlad engelsk IPA med smak av choklad. Ölen är bärnstensfärgad och är en otrolig smakupplevelse! 6,9%

BURK – BEERBLIOTEK - BLACK IPA 65

Detta kryddiga och humliga öl kombinerar de rika, rostade smakerna av en black ale med bitterheten och komplexiteten hos en IPA, vilket skapar en unik och njutbar smakupplevelse.

FLASKA – STILLINGSÖL – ALE 90

En överjäst dark mild Ale som är bryggd på engelsk malt. Ölen har en lätt kopparfärg med en mild maltsötma. 5,4%

BURK – BEERBLIOTEK – FOLKÖL – LI'L PILS 40

Li'IPils är Beerblioteks variant på en modern Lager. Med 3,5 % kan man kalla det en bordsöl med en rejäl munkänsla och tjeckisk och slovensk humle.

FLASKA – ALKOHOLFRI ÖL – MELLERUDS EKO 40

En ljus lager med friska toner av humlearomatisk blomster och balanserad maltighet. Smaken är fyllig och har en delikat beska, precis som en öl ska ha.

LÄSK & MUST

FRUKTDRYCK – KIVIK FESTIS EKO 19

Till de allra yngsta gästerna har vi Kiviks fruktdrycker i praktiskt tetrapak med sugrör, i smakerna Apelsin, Äpple & Päron.

LÄSK – WHOLE EARTH EKO 35

När vi letade läsk till Fatabur ville vi ha ekologiskt och läsk med bara naturliga ingredienser, och det har vi här. Finns i smakerna Cola, Apelsin/Citron, Tranbär, Lemonad & Äpple. Gott för både stora & små.