



KORVHANTVERKS
FATABUR
CHARK, BUTIK & KÖK



HÖSTMENY

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.

Igen, varmt välkomna!

Jon & Catarina Randow med team

PS. Naturligtvis är hundar varmt välkomna. DS

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

PS3. Fråga gärna personalen om ni har allergier eller kika i menyn via QR-koden – där finns all info. DS3

SNACKS

GÅRDSCHIPS MED DIPP 45

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.

FÖRRÄTT

CHARKTALLRIK 175

Här får ni en riktigt brutal tallrik med en härlig omgång 48-månaders-lagrad chark, gjord på Linderöd/Mangalica-grisar som levde loppa på gränsen mellan Skåne & Småland innan de blev mat. Dessutom en liten hög till med karré, där Berkshire-grisarna levde likaledes loppa men i Dals-Långed, vilken är den första chark vi producerat på plats i Fataburen. Till det kommer inlagda granblommor, rönnbär & plommon-oliv från underbara Lena på Högtorp Gård, med gott bröd till. Inget jädra fluff!

SURDEGSPIZZORNA

KEBABPIZZA 2.0 185

Här kommer äntligen vår variant av kebabpizza tillbaka, som verkligen är 2.0, med vår egen hemmagjorda tomatsås, härgjord kebabkött (får/lamm), chili-inlagda paprikor, chiliolja och störtgod yoghurtsås. En av era favoriter är nu återuppstådd!

SVAMP-PIZZA 185

Detta är den godaste pizza Fru Korv någonsin ätit. 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 potatisar, därefter toppar man det hela med Wrångebäcksost och örter, och sedan ringlar vi lite citronolja över. Hurra!

KORVHANTVERK 2.0 185

Vi kan kalla denna pizza revanschpizzan nummer 1 😊. Pönera att en Stockholmsrestaurang fortsätter att kalla en prisbelönt pizza Korvhantverk, utan att numera använda våra korvar. Då kan Korv-gänget bli smått purkna, och raskt bestämma sig för att göra en Korvhantverks-pizza 2.0. Vad innehåller den då? Jo, crème fraîche, fänkålskorvfärs (säg det snabbt om ni kan 😊), confiterad portabello-svamp, Wrångebäcksost, inlagd rödlök med mera. Kanske nästa prisvinnare, måntro?

NYHET! – PEPPERONI-PIZZA! 185

Nu, mina damer & herrar, tar vi oss an en riktig klassiker - Pepperoni-pizzan! Ni vet, den där pizzan med tomatsås, ost & smakrik korv på? Här kommer den med vår egen Fataburgsjorda pepperonikorv, Gäseneost och picklad rödlök, för syrans skull.

Pyttelite starkt och mycket gott!!

ÅTERKOMSTEN! VARMRÖKT LAX & PEPPARROT 185

Denna pizza har omvänt ett flertal pizzaskeptiker, ber vi att få meddela. Fru Korv är dessutom inte särskilt pepparots-förtjust, men jädrar, vad gott detta är! I botten en pepparrotskräm, ovanpå det varmrökt lax, ört-potatis, gräslök, ost och lite mer riven pepparrot. En blivande klassiker, banne mig!

VEGO – RÖDBETOR & CHÉVRE – 185

Vi kör igen en av de godaste kombinationer vi vet – rödbetor & chévre. I botten har vi crème fraîche, och över sprider vi lite rostade valnötter och en honungsvinaigrette. Häpp!!

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 – mumm!

RÄTTER MED KORV

PAPRIKA/CHILI BRATWURST MED POTATISTERRIN 185

Det KAN vara så att vi precis försöker oss på en snillrik plan som närmast tvingar er tillbaka varje öppethelg till vår Fatabur 😊 Vad är då planen? Jo, vi byter korvrätten till något extraordinärt gott varje gång – vad tror ni om det? Denna helg, och bara denna helg, serverar vi vår egen Paprika/Chili-Bratwurst tillsammans med den fantastiska potatisterrinen (riven potatis, blandad med Gäsenes lagrade Minimunkost, tunna strimlor av vårt lufttorkade griskött och ägg, som man därefter bakar av långsamt i ugnen). Detta härliga kalas toppar vi med en ragu med kronärtskocka, fänkål & vita bönor, barbequesås och en rökt vitlöksmajonnäs . Mumma!

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 vi bestämde oss för att leta upp receptet, 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. Testa, ni kommer inte att ångra er!

FASTER ULLAS ÄGGOST MED RÅRÖRDA BJÖRNBÄR 75

Detta är ju som bekant Bohusläns landskapsrätt, och varje matrona med högaktning hade historiskt sitt eget recept, som släkten alltid hävdade var det bästa. Dock hävdar vi nu högst objektivt i Olsson-släkten att Faster Ulla på Anefors faktiskt GÖR den bästa äggosten, och vi har fröjden att servera den i vår Fatabur, med det klassiska tillbehöret rårörda björnbär. Nominomgott!

EKO/KRAV-GLASS PÅ RIKTIGT 39/43

Nu har vi ordentligt med KRAVMärkt ekologisk glass i frysen! Fråga gärna efter vår glassmeny, men här kommer också lite tips från coachen: gillar ni lakrits, vill ni INTE missa Österhagens Lakritsglass, och visst låter kombinationen Blåbär & Lemoncurd från Artisan Glass helt ljuvlig? För att inte tala om Artisans pinnglass Rabarber, ros & kardemumma som är sjukt god.

Dessutom glass på riktigt, helt utan fusk! Härligt!

ÖL & CO

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

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

FAT – POPPELS – WEST COAST IPA - EKO – STOR ELLER LITEN 115/75

När Stillingsöls IPA är slut (ni kan dock vara lugna, det kommer snart ny 😊), får man dra till Jonsered, och hämta en ekologisk IPA med humlearomatisk smak, tydlig beska, inslag av apelsinskal, aprikos, äppelblommor, halm och örter. 6,5%

NYHET! FAT – POPPELS – POPPELINO – STOR ELLER LITEN 70/40

För dig som bara vill ha ett glas öl (för att citera Hasse Alfredsson) så har vi nu Poppelino Lager, som är ljus i färgen med lätt söta toner från malten som balanseras av en väl avvägd beska från humlen. Humlen bidrar även med lätta blommiga och örtiga aromer. 4,7%

FLASKA – STILLINGSÖL – ALE 105

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

FLASKA – STILLINGSÖL – LAGER - FOLKÖL 55

En frisk och len smak med pilsnermalt som basmalt. Ölen är lätt guldfärgad och har en mild bitterhet. 3,5%

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.

FLASKA – ALKOHOLFRI ÖL – A SHIP FULL OF IPA 45

Herr Korvs alkoholfria favorit! En bärnstensfärgad engelsk IPA, med härlig rostad och knäckig maltighet som balanseras med örtig beska.

ALKOHOLFRI CIDER – BRISKA ROSÉ 45

Denna alkoholfria cider, i smaken Rosé (Hallon/Vinbär) läskar gott närsomhelst.

CIDER 4,5%– KIVIK FLÄDER ELLER TORR ÄPPLE 95

Kiviks äppelcider är varsamt kolsyrad och smakar antingen av Fläder eller Torr med inslag av gula äpplen, citrus, kanel och äppelskal. 4,5%

CIDER CA 5%– THE WILD ONE – NORMAN CIDER – 1 LITER 300

Mer närproducerad cider blir det nästan inte! Gänget på Norman Cider har precis flyttat hit till vår dal, och detta är en torr, glittrande hantverks cider, med smak av vildäpple, aronia och plommon, långsamt jäst i ståltankar, och gjord med 100 % frukt i små partier.

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 39

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

NYHET 3 - LÄSK 2.0 – TÖRST 55

Vid läsk-letningen ovan så insåg vi också att ska vi ha både fairtrade-märkt, svenskt, tillsatsfritt och extra gott, ja, då kostar det inte som Denniskorv, det är helt sant. Men för er som vill lägga en extra krona eller två, säger vi att GÖR DET. Läsk från Törst är en helt annan liga, och gott som guld. Finns i smakerna Fläder, Citron, Hallon, Ingefära, Kola & Kola Light.

BUBBELVATTEN – NATURELL ELLER CITRON 30

Bubbelvatten 33 cl - Naturell eller Citron.

VÅRA VINER PÅ KARAFF & GLAS

GLAS / HALV-LITER KARAFF / HEL-LITER KARAFF

RÖTT - 2021 CÔTES DU RHÔNE 95/295/495

Vårt röda vin hämtar vi från klassiska vinmarker i Frankrike och ett kollektiv av vinbönder med namnet Les Vignerons d'Estezargues, som har gjort fantastiskt goda ekologiska naturviner i 20 år. Vinet är ett lättdruckat & medelfylligt, kryddigt och mustigt vin med toner av björnbär, skogshallon, blåbär och örter..

VITT - 2021 CÔTES DU RHÔNE BLANC 95/295/495

Vårt vita vin hämtar vi från samma kollektiv som ovan. Vinet är synnerligen lättdruckat, smaken är fyllig och fruktig med inslag av gula äpplen, persika, citrus och honung. Särskilt gott är det till grillade grönsaker med feta, kycklingsallad, fiskrätter etc.

ROSÉ – 2022 KNAUSS ROSÉ TROCKEN 95/295/495

Detta rosévin kommer från vinmakaren Andi Knauss och orten Strümpfelbach (!) i södra Tyskland. Detta är ett friskt & ungdomligt ekologiskt rosévin, med smak av bär, men också lite efterslärande pomerans. Denna rosé är ett perfekt terrassvin och en utmärkt följeslagare till chark.

BUBBEL

CAVA - ELS VINYERONS PREGADEU 95/495

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 725

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.

ALKOHOLFRIIT VIN

Alla våra alkoholfria viner kommer från Oddbird, som specialiserar sig på att göra riktigt bra alkoholfria viner. De säger att de "befriar" vinerna från alkohol och det kan man ju tycka vad man vill om 😊, men uppenbarligen finns passionen där för hantverket, Bra!

VITT – ODDBIRD CHARDONNAY 65/340

Oddbirds Chardonnay ett riktigt gott torrt vitt vin gjort på druvor från franska vingårdar. Med en väl avvägd balans mellan syra och sötma går det bra ihop med såväl fisk som fågel, men kan också matchas med kraftigare smaker. Säljs per glas eller flaska.

RÖTT – ODDBIRD MERLOT & SHIRAZ 65/340

Detta är ett lättdruckat rött vin med ungdomlig, fruktig smak med inslag av plommon, örter, jordgubbar och smörkola. Detta franska vin från Languedoc-Roussillon passar fint till både rött kött & fågel. Säljs per glas eller flaska.

MOUSSERANDE – ODDBIRD BLANC DE BLANCS PICCOLOFLASKA 110

Här kan man unna sig en trevlig piccoloflaska med alkoholfritt mousserande vin, gjort på Chardonnay-druvor, med ungdomlig, fruktig smak med inslag av gröna äpplen, päron, honung och citrus. Gott till musselsoppa och vegetariskt, tänker vi.

VÅRA VINER PÅ FLASKA

RÖTT - 2021 BARBERA D'ALBA TOM 525

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? 525

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 525

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 kallskuret och småplock.

VITT – PETIT CHABLIS 575

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 525

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 525

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.

SPRIT & LIKÖR

Nu har vi äntligen köpt in starkvaror också, inkl ett helt gäng Single Malt whiskys för att hedra Fru Korvs Skottlands-förflutna. Se nedan eller kika in i fina skåpet bredvid baren, vettja! Snart ska vi också börja lära oss göra drinkar, men just nu har vi tre:

Irish Coffee, Gin & Tonic samt Aperol Spritz – det går alltid framåt i Fataburen ☺

PRIS PER CL

COGNAC - MARTELL *V*S* 45:-

WHISKY - CAOL ILA SINGLE MALT 45:-

WHISKY - CRAGGANMORE SINGLE MALT 45:-

WHISKY - GLENKINCHIE SINGLE MALT 45:-

WHISKY – TULLAMORE DEW

ROM - PAMPERO ESPECIAL 45:-

ROM - CAPTAIN MORGAN WHITE 25:-

GIN - PLYMOUTH 25:-

PRIS PER CL

VODKA – ABSOLUT RAINBOW 25:-

BITTER - JÄGERMEISTER 25:-

BITTER - GAMMELDANSK 25:-

BITTER - CAMPARI 20:-

AKVAVIT - LINIE 25:-

SHOTS – TEQUILA PATRÓN SILVER 35:-

LIKÖR – APEROL 25:-

LIKÖR – BAILEYS 25:-

LIKÖR – GALLIANO VANILLA 25:-