

Välkommen!

# Restaurang Föjers



Hur var ditt besök?



0413 -108 18



Följ oss restaurangfojers



[www.fojer.se](http://www.fojer.se)



Stora Torg 13a, 241 30 Eslöv

MISSA INTE

## 30% RABATT

Vi ger dig 30% rabatt\* på hela matnotan under vardagar; Måndag - torsdag kl 15.00 - 17.00. Passa på att ta del av erbjudandet innan vi ångrar oss!

\*Kan inte kombineras med andra erbjudanden och är ej giltigt röda dagar och helgdagar.

## 2 RÄTTERS - 279:-

En 3-rätters middag kan ibland bli lite för mycket under en vardag, eller hur? Därför erbjuder vi 2 rätters. Du väljer själv huvudrätt, samt om du är sugen på en förrätt eller efterrätt. Kom in och testa vettja!

*Varmt Välkomna!*

# ERBJUDANDE

**2 RÄTTERS / 3 RÄTTERS ..... 279/329:-**

Kombinera din meny som du önskar. Välj mellan rätterna nedan.

## FÖRRÄTT

### TOAST SKAGEN

Svensk klassiker med räkor, dill, rödlök, majonnäs & stenbitsrom på rostad toast.

### CARPACCIO

Gjort av oxfile med tryffelkräm, rostad bovete & 24 månaders lagrad parmesan. Toppad med olivolja och sparris.

### CHEVRÉ

Getost toppad med honung, krutonger & valnötter.

### VITLÖKSBRÖD

Krispig surdegsbröd med smak av vitlök & färska örter.

### S.O.S

Smör, ost & sill.

## HUVUDRÄTT

### TORSKRYGG

Serveras med potatispuré, rårörda lingon, skirat smör, krispig grönkål & dill.

### WIENERSCHNITZEL

Schnitzel utav fläsk, gröna ärtor, cafe de paris smör, citron, ansjovis, kapris, rödvinssås.

### FILÉ MIGNON BLACK & WHITE

En skiva av oxfile och fläskfile, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites.

### KLASSISK PLANKSTEK

Välj mellan Ryggbiff med kappa, Fläskfile & Kycklingbröstfile.

Serveras med bearnaisesås, mixsallad, ugnsbakad tomat, sparris, lökringar, rödvinssås.

### FLÄSKFILÉ

Örtbakad fläskfile med knaprig toppen av grönkål & hasselnötter. Serveras med potatispuré och rödvinssås.

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk creme brulee, serveras med äppelkompott.

### CHOKLAD FONDANT

En klassisk drömdessert toppad med stekt vit choklad & chokladmousse.

### MARÄNGSVISS

Serveras med gräddglass, bananer, chokladsås och bär.

### PANNACOTTA

Ljuvligt gräddig smak av gräddvanilj.

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!



# SHARING

Njut lite av varje. Möra goda köttbitar att avnjutas tillsammans sammanfattas med ett ord - SUCCÈ! Dela med någon du håller kär, så smakar det ännu bättre (om möjligt).

## A GRILL MIX

MINIMUM 2 PERSONER

Pris 330:-/person

400g kött/pers; Oxfilé, Ryggbiff med kappa och Entrecôte.

Serveras med rödvinssås, café de paris smör, krispig grönkål, fransk tomatsallad & pommes frites.

## OXFILÉ PROVENCALE

MINIMUM 2 PERSONER

Pris 390:-/person

200g kött/pers; Grillad Oxfilé.

Serveras med rostad potatis & vitlökssmör. Serveras på fat.

## A GRILL DINNER

MINIMUM 2 PERSONER

Pris 499:-/person

En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra.

Förrätt: Heta räkor i chili & fetaost sås.  
Serveras med vitlöksbröd.

Huvudrätt: A Grill Mix, 400g kött/pers;  
Oxfilé, Ryggbiff med kappa och Entrecôte.  
Serveras med rödvinssås, café de paris smör, grönkål, fransk tomatsallad, pommes.

Dessert: Marängsviss de luxe.

*Vi rekommenderar!*

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!





*Vi rekommenderar!*

### **DRYCKESPAKET**

**139:-**

Ibland är det för mycket val här i livet. Vi har lösningen. Gör endast ett val och välj bland våra fördelaktiga paket där drycken smakar extra bra.

#### **DRYCKESPAKET 1**

### **Cava + Öl + Kaffe**

1 glas Cava, 1 öl, 1 kopp kaffe

#### **DRYCKESPAKET 2**

### **Cava + Rött Vin + Kaffe**

1 glas Cava, 1 glas husets röda vin, 1 kopp kaffe

#### **DRYCKESPAKET 3**

### **Cava + Vitt Vin + Kaffe**

1 glas Cava, 1 glas husets vita vin, 1 kopp kaffe



# VÅRA DRINKAR

## DRINKAR

139:-

- **APEROL SPRITZ** \_\_\_\_\_  
Aperol, mousserande & soda
- **AIRMAIL** \_\_\_\_\_  
Rom, sockerlag, limejuice & mousserande vin
- **GIN & TONIC** \_\_\_\_\_  
Gin, tonic vatten & Citron
- **APPLETINI** \_\_\_\_\_  
Sourz apple, vodka, citronjuice
- **NEGRONI** \_\_\_\_\_  
Gin, campari, söt vermouht
- **WHISKY SOUR** \_\_\_\_\_  
Bourbon, citronsaft, sockerlag & angostura bitter
- **AMARETTO SOUR** \_\_\_\_\_  
Amarettolikör, citronsaft & sockerlag
- **GALLIANO SOUR** \_\_\_\_\_  
Galliano, citronsaft, socker & äggvita

## MOCKTAILS

89:-

- **MANGO MULE** \_\_\_\_\_  
Mango pure, sockerlag, limejuice & sodavatten
- **GUBBELINI** \_\_\_\_\_  
Jordgubbspuré, florsocker toppad med soda vatten

Skål!



# FÖRRÄTT

## FÖRRÄTT

- **VITLÖKSBRÖD** \_\_\_\_\_ 85:-  
Krispig surdegsbröd med smak av vitlök & färska örter.
- **SKAGEN** \_\_\_\_\_ 89:-  
Svensk klassiker med räkor, dill, rödlök, majonnäs & stenbitsrom på rostad toast.
- **CHEVRÉ** \_\_\_\_\_ 89:-  
Getost toppad med honung, krutonger & valnötter.
- **SNIGLAR PROVENCALE** \_\_\_\_\_ 90:-  
Gratinerade i ört & vitlökssmör, serverad med vitlöksbröd.
- **S.O.S** \_\_\_\_\_ 85:-  
Serveras med smör, ost och tre sorters sill.
- **HETA RÄKOR** \_\_\_\_\_ 90:-  
Heta räkor i chili och fetaostsås, serveras med vitlöksbröd.
- **CARPACCIO** \_\_\_\_\_ 119:-  
Gjort av oxfilé med tryffelkräm, rostad bovete & 24 månaders lagrad parmesanost, toppat med olivolja och sparris.

## BARNMENU

- **HÖGREVSBURGARE** \_\_\_\_\_ 89:-  
Serveras med sallad, tomat, ost, ketchup & pommes.
- **HEMMAGJORDA KÖTTBULLAR** \_\_\_\_\_ 89:-  
Kalvköttbullar, serveras med potatismos, gräddsås & lingon.

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!



# A LA CARTÉ

- **CHEESEBURGARE** \_\_\_\_\_ 179:-  
BBQ glaserad burgare på högre serveras med dijonmayo, picklad rödlök, bacon, krispig schalottenlök & krydd pommes.
- **HALLOUMIBURGARE** \_\_\_\_\_ 179:-  
Smakrik halloumiburgare med örtaioli, syltad rödlökskompott med smak av het mango chutney & krydd pommes.
- **CHILIBURGARE** \_\_\_\_\_ 189:-  
Högreburgare med bacon, tryffelmayo, picklad rödlök, krispig schalottenlök, krämig cheddarost, djävulsås samt krydd pommes.
- **CEASAR SALLAD** \_\_\_\_\_ 199:-  
Med saftig kycklingfilé, krutonger, tomat, rödlök, bacon, toppat med parmesanost och en lækker dressing.
- **WIENERSCHNITZEL** \_\_\_\_\_ 199:-  
Wienerschnitzel utav fläsk. Serveras med rödvinssås, café de paris smör, kapis, ansjovis samt stekt potatis.
- **FLÄSKFILÉ OSCAR** \_\_\_\_\_ 199:-  
Örtbakad fläskfilé. Serveras med pommes frites, räkor, sparris, bearnaisesås.
- **FISH & CHIPS** \_\_\_\_\_ 199:-  
180g friterad torsk, serveras med citron, hemmagjord remouladsås och pommes frites.
- **OXKIND** \_\_\_\_\_ 199:-  
Rökt sidfläsk, friterade kantareller & potatispuré.
- **FÖJERS KALVKÖTTBULLAR** \_\_\_\_\_ 209:-  
Smakrika kalvfärsbullar serveras med gräddsås, pressgurka, rårörda lingon & potatispuré.
- **FLÄSKFILÉ** \_\_\_\_\_ 209:-  
Örtbakad fläskfile med knaprig toppen av grönkål & hasselnötter, serveras med krämig potatispuré och rödvinssås.
- **LAMMLÄGG** \_\_\_\_\_ 209:-  
Rödvinsbräserad lammlägg serveras med krämig potatispuré, rödvinssås, knaprig rosmarin & färska örter.
- **FILÉ MIGNON BLACK & WHITE** \_\_\_\_\_ 209:-  
En skiva vardera av oxfilé och fläskfilé serveras med rödvinssås och bearnaisesås samt pommes frites.
- **TORSKRYGG** \_\_\_\_\_ 219:-  
Krämig potatispuré, lingon, skirat smör, grönkål & färsk dill.
- **KLASSISK PLANKSTEK** \_\_\_\_\_ 219:-  
Vår berömda plankstek där du kan välja mellan Ryggbiff med kappa, Fläskfilé & Kycklingbröstfilé. Serveras med bearnaisesås, mix sallad, bakad tomat, sparris & lökringar, och rödvinssås.
- **RYGGBIFF MED KAPPA 250 G** \_\_\_\_\_ 229:-  
Köttet kommer med en fettkappa som ger extra smak. Serveras med fransk tomatsallad, rödvinssås, sotade tomater, pommes frites & café de paris smör.
- **ENTRECOTÉ 300 G** \_\_\_\_\_ 259:-  
Serveras med fransk tomatsallad, bakad tomat, pommes frites, bearnaisesås & café de paris smör.
- **BIFF RYDBERG** \_\_\_\_\_ 259:-  
Tärnad Oxfilé. Serveras med friterad potatis, sojaglaserad lök, senapsemulsion & äggula.

## DIPP (EXTRA) 15:-

Bearnaisesås	Tryffelmayo
Vitöksaioli	Dijonmayo
Ketchup	

Smaklig måltid!

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!





# DESSERT

## DESSERT

- **MARÄNGSVISS** \_\_\_\_\_ 79:-  
Marängsviss med gräddglass, bananer och chokladsås.
- **SORBETTO** \_\_\_\_\_ 79:-  
Dagens sorbet.
- **CHOKLAD FONDANT** \_\_\_\_\_ 99:-  
En klassisk drömdessert toppad med stekt vit choklad & chokladmousse.
- **CREME BRULEE** \_\_\_\_\_ 99:-  
Klassisk creme brulee, serveras med äppelkompott.
- **CAMEMBERT** \_\_\_\_\_ 109:-  
Serveras på klassiskt vis med lingon och krispig persilja.

PSST! ALLA BARN UNDER 8 ÅR BJUDS PÅ GLASS!

*Mums!*

## AVEC EFTER MATEN

<b>COGNAC / CALVADOS</b> 20:-/cl Boulard Grönstedts VS	<b>WHISKY</b> 20:-/cl Famous grouse Highland Maker's Mark
<b>ROM</b> 25:-/cl Plantation Stiggins Fancy Ron Barceló Imperia	Ardberg 10 Yo 46% Single Malt 25:-/cl <b>BRÄNNVIN</b> 20:-/cl Hallands fläder Skåne akvavit Bäska droppar Östgöta sädesbrännvin
<b>GRAPPA</b> 20:-/cl Sarpa Oro Di Poli	



# VINLISTA

## RÖTT VIN

	GLAS	FLASKA
<b>HUSETS RÖDA</b> Fråga personalen.	59	225:-
<b>CARUSO N'DAVOLA</b> Italien Nero D'Avola Ett medelfylligt lättare vin med smak av mogna skogsbär, lakritsrot och svamp.	95	299:-
<b>CARRAMIMBRE</b> Spanien Ribera del Duero Ett fylligare vin med smak av röda vilda bär och lite ek och vaniljtoner.	105	335:-
<b>LANGUEDOC REVEU</b> Frankrike Grenache Syrah Ett torrt och fylligt vin med smak av rostat bröd och röda bär.	105	335:-
<b>CLIVUS RIPASSO</b> Italien Corvina / Rondinella Fyllig kropp med toner av skogsbär och mörk choklad.	110	419:-
<b>LA CAVE DAZE</b> (endast flaska) Frankrike Bourgogne Pinot Noir Ett medel kraftigt och mjukt torrt vin med smak av mörka bär och rostade toner.		529:-
<b>CLIVUS AMARONE</b> (endast flaska) Italien Corvina / Corvinone / Rondinella Ett koncentrerat och kraftigt vin med smak av kryddor, kakao, bär med lång och mjuk lite söt eftersmak		625:-

## ROSÉ

	GLAS	FLASKA
<b>HUSETS ROSÉ</b> Fråga personalen.	69	235:-

## VITT VIN

	GLAS	FLASKA
<b>HUSETS VITA</b> Fråga personalen.	59	225:-
<b>CARUSO INZOLIA</b> Italien Inzolia Ett friskt och fruktigt vin med en smak av äpple och päron.	95	299:-
<b>OLD COACH ROAD</b> Nya Zeeland Sauvignon Blanc Ett torrt och krispigt friskt vin med toner av lime, melon och passionsfrukt.	105	335:-
<b>JEAN GEILER RIESLING</b> Frankrike Riesling Ett elegant torrt och lite fylligare friskt vin med smak av citrusfrukt.	105	399:-
<b>CHÂTEAU DE FLEYS</b> (endast flaska) Frankrike Chardonnay Chablis Ett fylligt, torrt och mjukt vin med toner av ananas, äpple och vit persika.		495:-

## MOUSSERANDE & SÖTT

	GLAS	FLASKA
<b>DE STEFANI PROSECCO EXTRA DRY</b> Italien Venetien Druva: Glera Ungdomlig smak med inslag av päron, honung och citrusskal	85	340:-
<b>DE STEFANI PROSECCO ROSÉ</b> Italien Veneto Druva: Glera, Pinot Noir Halvtorrt med smak av körsbär, jordgubbar och vinbär	85	340:-
<b>BODEGAS CARE MOSCATEL ALEJANDRIA (SOTT)</b> Spanien / Aragón / Cariñena Druva: Muscat Halvsött och fylligt med smak av litchi och tropiska frukter		79:-/5cl

# DRYCKESLISTA

## ÖL

---

FATÖL	59:-
Knize / Czech lager 40 CL	
MELLERUDS	55:-
CORONA	55:-
HEINEKEN	55:-
STAROPRAMEN	55:-
TUBORG GULD	60:-
GUINNESS	60:-
MARIESTAD	69:-
ERIKSBERG	69:-
FALCON	69:-
SKÅNSK KLASSIKER 50 CL	79:-
WELTENBURGER HEFE 50 CL	89:-
ÄPPLE PALE ALE 4,2%	79:-
RED ALE 5,6%	79:-
JOPEN NORTH SEA IPA 6,5% 33 CL	79:-
BLACK IPA 6,5%	79:-
ÖSTERLEN HONEY ALE 6,5%	79:-
PÄRONCIDER 4,5% 33 CL	79:-

## ALKOHOLFRITT

---

ALKOHOLFRI ÖL/CIDER 33 CL	39:-
JOPEN NON IPA ALKOHOLFRI 33 CL	49:-

## KAFFEDRINK

---

KAFFEDRINK 4 CL/6 CL	110:-/130:-
IRISH COFFEE	Irländsk whisky, kaffe, farinsocker, grädde
KAFFE KARLSSON	Baileys, Cointreau, kaffe, grädde
KAFFE AMARETTO	Amaretto, kaffe, grädde

## SPRIT 20:-/ CL

---

GRAPPA
VODKA
ROM
LIKÖR
WHISKEY
GIN
SNAPS

## LÄSK

---

COCA COLA/ZERO	23:-
FANTA/SPRITE	23:-
LOKA NATURELL/CITRON	23:-
KIVIK LEMONAD CITRON	23:-
APELSINJUICE	23:-

Får det lov att vara en kopp bryggkaffe? 20:-



---

Föjer, Alfred (1878 - 1957)

---

# EN OVÄRDERLIG BILDSKATT

---



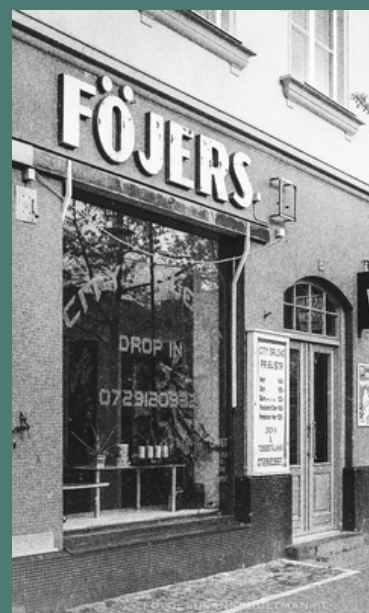
På den "gamla god tiden" eller för några årtionde sedan var Eslöv den stora staden dit man reste, antingen med egen bil eller Linjebuss blå bussar. Eslöv var dit man ställde kosan för där fanns allt. Fann du inte det hos Granlunds så fanns det flera affärer att välja bland.

Den 10 april 1902 öppnade Alfred Föjer sin fotoateljé, och blev kvickt en välkänd fotograf i byn.

I arkivet finner vi bilder från början av 1900-talet med allt från porträtt av en massa välbärgade personer och familjer från Röstånga, Billinge och Ask.

I över 40 år förevigade Föjer flera generationer av Eslövsbornas högtider - dop, skolavslutningar, konfirmationer, studenter, bröllop, 50-årskalas och begravningar.

Drygt 100 år senare donerade hans efterträdare, Stig Ekander, en stor samling på drygt en miljon negativ från ateljén till Eslövs kommun. Samlingen består av negativ från alla tagningar från starten till dess att firman upphörde år 2006. År 2007 påbörjades arbetet med att digitalisera dessa. På bilden ovan skådar vi Alfred Föjer med hustrun Frida som givit namn åt stadsdelen Fridasro i Eslöv.



Originalbild Föjers ateljé.