

# Meny



## Stalltips

### Bondens Sällskapsmiddag

- ★ Bara sitt och njut från början till slut! ★
- ★ Minst två personer 495 sek/pers ★
- ★ Tapasplanka, Soppa eller Sallad, Pizza samt Dessert. ★

## Förrätter

Gårdens soppa –  
efter säsong, kokad med kärlek och  
mycket smak 110/165 sek

Lillsläggan – Italiensk surdeg,  
löjrom, bianci-cremé,  
västerbottenost, dill, rödlök och  
smetana. 155 sek

Lilla chark plankan – lokala  
charkuterier med goda tillb. 165 sek

Lilla blandplankan – Lite av varje  
från de goda plankorna 195 sek

Stora plankan – lokala charkuterier,  
ostar, goda tillbehör och nybakad  
focaccia 325 sek

VÅR IDÉ: FÖRENA FINA LOKALA RÅVAROR MED ITALIENSKA  
INFLUENSER O MODERN KÄNSLA EFTER SÄSONG!

# Pizza av surdeg

Pizza bakad med Kopparlundens surdeg i napolitansk stenugn, charkuterier från Nibble gårdsgris & Italien. Alla pizzor inkluderar en passande topping med bla. nyriven parmesan och lyxig olivolja.

**Bondläppens** - Gårdens tomatsås, cheddar/mozzarella, stark salami picklad chili 205 sek

**Bondmorans** - Gårdens tomatsås, cheddar/mozzarella 185 sek

**Betan** - Bianci-cremé, Chevré, rödbetor, cheddar/mozzarella, valnötter, honung 205 sek

**Pigans** - Bianci-cremé, Nibbles salsiccia, cheddar/mozzarella, karamelliserad lök, lite rårörda blåbär/lingon 205 sek

**Drängens** - Bianci-cremé, Nibble gårdsgris lufttorkad karré, cheddar/mozzarella, lite rårörda blåbär/lingon 205 sek

**Släggans** - Bianci-cremé, Västerbotten ost, Löjrom, Lök, Dill 295 sek



Vi tänker att vi vill laga god enkel mat med fina råvaror efter säsong. Våra fantastiska pizzor bakas i stenugn tillverkad i Neapel där pizzan skattas högt och man är noga med råvaror och tillagningssätt.

Vår underbara botten till pizzan är gjord av surdeg från Kopparlundens bageri - våra lokala mästare på bröd.

Våra charkuterier kommer från Nibble gårds glada grisar. Där har de också egen produktion för att skapa lufttorkade charkuterier av högsta kvalitet.

Vi tycker om att utnyttja det lokala efter säsong och tillgång. Det gäller allt ifrån vår egna trädgårds äpplen, björnbär, örter och rabarber med mera till våra lokala producenters härliga grönsaker som vi gärna använder i vår meny.

Följ oss gärna på våra sociala medier och om ni vill? Lämna gärna en recension på Google: Hem till gården i västerås!  
Instagram: hemtillgarden.se  
Facebook: Hem till Gården



# Huvudrätter

## Pasta

Rosépeppar m timjan (veg) 189 sek

Buratini m tomatsås 239 sek

Salsicca m pestoramí 239 sek



Kvällens Soppa- fråga 169 sek



Bond Pannor 189 sek

Burrata Panna

grönsaker, tomatsås, spískummin.

Ventricina Panna

grönsaker, solt.tomater, tomatsås.

Lax Panna

grönsaker, smetana, citron.

Chevré Panna

grönsaker, spenat, valnötter.

Salsiccía Panna

grönsaker, tomatsås, tabasco.

Gårdens Sallad 189 sek

Räksallad

Bas, bönor, inläggningar ägg

Chevré sallad

Bas, bönor, rödbetor, spenat, valnötter honung.

Kycklingsallad

Bas, bönor, avokado.

Grav-Laxsallad

Bas, bönor, citron, dill

Grekisksallad

Bas, bönor, fetaost mozzarella.



Hälsotallrik 229 sek

Lax el Kyckling. Bulgur el matvete avocado o dressing sallad & keso

## Sides

Italiensk surdegs foccacia med flingsalt & rosmarin	65 sek
Side sallad	45 sek
Rostade, salta Mandlar	55 sek
Oliver	55 sek
Lantchips	45 sek



## Dessert

Sorbet	40 sek/skopa
Rättviks glass (fråga)	40sek/skopa
Stallets favorit (limoncello)	125 sek
Kaffegodis (brownie)	125sek
Dessert Pizza	125 sek
Nutella Pizza	125 sek



# Dryckes meny

## Drinken

Husfrun (Gin & tonic)

4cl/6cl 155/210 sek

Åsnemulen (Vodka & Ginger beer)

4cl/6cl 155/210 sek

Ryttaren (Aperol spritz)

4cl/6cl 155/210 sek

Stallbacken (Rom & cola)

4cl/6cl 155/210 sek

Irish Coffé 4 cl 155 sek

Kaffe Karlsson 4 cl 155 sek

Dagens (Vin & Sprite) 129 sek

## Cider

Kopparbergs Naked Apple 69 sek

Päron cider 69 sek

Rose Cider 69 sek

## Alkoholfria drycker

Alkoholfri CS öl på flaska 59 sek

Alkoholfri Pale Ale 33 cl 59 sek

Lokalproducerad must 59 sek

Läsk 39 sek

Mineralvatten 39 sek

Kaffe/Te 29 sek

## Stark öl

CS Westerås Lager 500 ml 95 sek

Staropramen 500 ml 84 sek

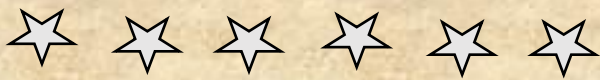
CS Pale Ale 79 sek

CS Hazy Ipa 79 sek

Ship ful of Ipa 70 sek



## Musserande och Bubbel



### Borgofulvia Spumante Brut

Italien Druva Chardonnay

Smak -frisk, torr, lätt

75/325 sek

### Prosecco

Italien Extra torr

95/450 sek

### Cava

Spanien. Torr 18 månaders lagring på  
flaskan

450 sek

### Franciacorta Bersi Serlini

Italiensk musserande

Chardonnay 80% i champagne  
klass. 20% Pinot Bianco 20%  
druvor. 2 års lagring. Fruktig med  
inslag av rostade hasselnötter,  
jäst & mineral. Sprudlande med  
lång härlig smak, Flaska 699 sek



### Sommarens Nyhet.

#### Anabla fr Tres monti

Ett bubblande och fräscht vitt  
vin med inslag av frukt och vanilj

98/369 sek.

#### Bodega Malvajo Malapipa

(Spanien) Ett torrt och friskt vitt vin  
från Mijas-Malaga Costa del Sol.

Gjord på druvan Moscatel. Doft av  
blommor, är ett torrt och friskt vin.

Passar alla skaldjur och pasta.

125 sek

#### Adeluna 1300

Argentinskt vin som odlas på  
1300 m. Därav den komplexa  
smakerna av persika, päron med  
en blommig syrlig eftersmak.

98/320 sek

#### Malavia Chardonnay.

Det perfekta vita torra vinet till  
dig som föredrar vitt.

134/439 sek



### Bondmoras Mami.

Enkel utanpå- djup gul ton inuti med bra syra lång eftersmak av vitt fruktkött, samt tropiska frukter.

Ett sällskapsvin, aptitretare, pasta, skaldjur. 139/620 sek

### Lukas Kesselring Riesling,

Ekologisk (Tyskland) Torrt vitt vin med mycket smak av exotiska frukter. Från Pfalzområdet. Gjord på druvan Riesling. 115/520 sek

Fortsättning  
Vita viner

## Rött vin

### Flor de Malivajío

Lent, lättdrucket vin med mjuka toner. Passar till de lättare rätterna så som förrätter och charkplankan samt ostar.

105/350 sek

### Montepulciano d Abruzzo.

Ett medelkraftigt vin med toner av mörka bär och vanilj. Ligger kvar länge. Passar chark, kött.

129/439sek

### Sinfarosa Zinfandel

Fyllig och en aning syrlig med smak av blåbär, kryddor och vanilj. Passar bra till mustig pasta o kött.

134/529 sek.

### Spada El Cencio

Italien. Ett skarpt och kryddigt vin med rikligt av aromer. Gjord på druvorna Corvinone appassito (80%), Cabernet (10%) och Merlot (10%)

169/775 sek

### Valpolicella Ripasso

Kryddig, smak av fatkaraktär, mörka körsbär och choklad. Passar till kött & chark samt lagrade ostar

136/468sek

### Bondläppens Cecco

En rund fyllighet inuti. Ekfat 12 mån. Rubinröd passar små prat, svamp och köttsåser. 139/620 sek





## Rosé

### Vinovalie Rosé Piscine

Frankrike. Uppfriskande, rund och lätt fruktig från Comté Tolosan. Lite söt.

85/350 sek

**La Tordera** En frisk och ljus rosé med toner av plommon, hallon och somriga jordgubbar. Lätt syrlig. 125 / 345 sek

### Bodega Malvajo Malaje Rosé

Spanien. Ett torrt och friskt rosé med toner av persika och mango men utan sötma, från Mijas Malaga Costa del Sol.

Säljs endast flaska 450 sek

## Dessertvin

### Moscatel Viognier.

Fruktig med honungsaromer, de halvruddinerade druvorna som lagras på fat med rostat bröd.

24 sek/d

### Brachetto Piemonte.

Ungt, söt smak med frukt och lakrits toner. Mousserande vin från Brachetto-druvan. 125 sek

