

Meny

FOR SØYA

Rettane på denne menyen er eit resultat av samarbeid mellom Vill Vekst v/Anne-Lise Tyssebotn og Søya v/Anne-Karin Søyland

Ved bestilling må gruppen bli enige om ein av rettane . Minimum 10 stk.

Forrett:

Vikingspyd (med røkelaks eller fenalår)

Suppe av traktkantarell

Jærske egg (fylte egg)

Neslesuppe

Kr. 45,-

Hovedrettar:

Berserk-gryte

Ein gammel vikingrett med rotfrukter og løk tilsatt kjøt fra Jernaldersau. Servert med flatbrød og ramsløksmør.

Kr. 175,-

Skogsform

Form med potet, grønnsaker, sopp, bacon, fløte-ostesaus. Flatbrød og salat.

Kr. 180,-

Håreks trøst

Butterdeigterte med bygg-grynsalat i to varianter:

a) med fenalår fra Jernaldersau og kantarell

b) med røykelaks, sitron og dill

Flatbrød og ramsløksmør.

Kr. 160,-

Som tillegg til desse rettane kan ein bestilla tilbehør som:

a) rognebærgele

b) rørte tyttebær

c) ramsløkpesto

Kr. 10,-

Søyas eplemat

Potetrett tilsatt kjøt fra Jernaldersau.

Flatbrød. (Ein tradisjonsrett fra Gjesdal)

kr. 175,-

Rømmegraut

Rømmegraut med flatbrød og saft.

Kr. 75,-

Rømmegraut m/spekemat fra Jernaldersau

kr. 145,-

Ostepai

Grøn pai med skvallerkål og nesle, krydra med kyllingfilet. Serveres med salat og ramsløkspesto.

Kr. 150,-

Gyllen skogsdraum

Krema suppe med smak av gullgul kantarell frå solvarme bjørkelier. Serveres med brød og ramsløksmør.

Kr. 150,-

Juninatt

Grøn suppe. Ei god og fyldig suppe. Inneheld tangmelde, bermynte og ramsløk. Serveres med brød og urtesmør.

Kr. 150,-

Trollkjerringsuppe

Fyldig, god suppe med kantarell og tilbehør av heimebaka brød og urtesmør.

Kr. 145,-

Drikke :

Vikingdrikk:

a) Rå tyttebærsaft Kr. 25

b) Hylleblomstsaft Kr. 25

Rabarbrasaft Kr. 25

Eplemost Kr. 20

Fjellkaffe/te Kr. 20

Dessert:

Blåbærdraum

(Frisk yoghurtgele med ville bær og råsaft av blåbær og krekling m/vaniljesaus).

Søkkrike villmarksjenter

(Med ville bær og nøtter)

Elepai m/vaniljeis

Hylleblomstformasj

Trollkrem

Villmarkskake

(Saftig og god krydderkake med tyttebær).

Kr. 45,-

Kaffemat:

Vaffel m/rømme og sylt, eller lefse samt "Fjellkaffi":

kr. 55,-

Leige av lokalet kjem i tillegg: kr. 1000 inntil 3t.

Kr. 1900,- inntil 5t.

Rogalendingar har sterke mattradisjonar. Vårt langstrakte fylke har alltid hatt eit mangfald av ressursar, og ikkje minst ein gavmild natur.

Sau har vi halde som husdyr her i landet heilt tilbake til Vikingtida. "Jernaldersauen" som vi har brukt i fleire av våre rettar, er ein rase som stammar fra den tidsepoken. Denne rasen er god til å nyttiggjere seg av ville vekster/urter i naturen – noko som gjer ekstra saftig og smakfullt kjøt.

Rotfrukter er ein viktig ingrediens i mange av rettane. Vikingane hadde og eit stort utvalg av desse, samt mange viltveksande løktypar. Laksen har lang tradisjon på det norske matbord, og i våre rettar finner du nydeleg vestlandslaks.

Saman med dei andre kornslaga har bygg vore dyrka heilt sidan dei fyrste jordbrukarane i landet. Det vart mykje nytta til brygging, men er også brukt i tradisjonsrike matrettar.

Vers frå år 1280:

***"Ser I disse får og lam
Høyt på fjellets svarte kam?
Rastløst går de rundt og nubber
Av de magre strå og stubber.***



*Søya Gard, Søyland, 4330 Ålgård
TLF: 51615959 <http://www.soeya.no>*