

| STYRBÆKS NYTÅR 2018 |

En helaftensmenu med en overflod af smagsoplevelser og økologi

- næsten uden arbejde undervejs, klar til anretning og de små finesser -

ALL IN MED RØDTUNGE & BLÆKSPRUTTE, OKSE & LAKS, ØKOGRIS & GASTRIQUE, OST & DESSERT



HELAFTENSMENU ALL IN 6 RETTER

DEN LILLE RØDHÆTTE

RødTunge fra NordSøen i brændt Pequillo med Sepia, Porre og sprøde Capers, StrandKrabbe-KampotPeber-Sauce og vores røde PeberfrugtBrød

PROTEINER I BALANCE

Økologisk jysk og modnet OkseFilet marineret i Ponzu og SesamOlie med 2 slags Citrus, KikÆrter i PersillePesto, spraglede GuleRødder i Ingefær & ristede CashewNødder

AMOKI!

Færøsk FjordLaks i GlasKål med Lime og spaltet Chili i cremet, grøn Curry med KaffirBlade, Kokos, Galanga & CitronGræs, UhreKerner fra Kragegården og SoyaBønner

KLASSISK

MørbradsMedaillon af dansk øko-Gris på Pommes Macaire med STYRBÆKS Bacon, syltede Rødløg med Timian og RødvinsGastrique

HEAVEN ON EARTH

Rød Kloster Thise-økologi gratineret med 2-års-lagret Parmigiano-Reggiano på MaltOlivenBrød med Jack Fruit og Druer i Heaven on Earth

LOKAL ISTID

Økologisk Is med HindBær fra BagHaven i sprød YuzuMeringue med karamelliseret LotusBlomst og OpalBlomme-Sauce med StjerneAnis, Druemost, SolBær og STYRBÆKS egen BlommeBrændeVin

Med forbehold for ændringer



ALL IN 6 retter pris kr. 495 pr. kuv.

Bestil på www.styrbæks.dk

Som tidligere år laver vi kø-frie intervaller, hvor menuerne afhentes om eftermiddagen på STYRBÆKS

STYRBÆKS

Slettensvej 223 · 5270 Odense N · 65 91 50 01

www.styrbæks.dk

| STYRBÆKS NYTÅR 2018 |

En helaftensmenu med en overflod af smagsoplevelser og økologi

- næsten uden arbejde undervejs, klar til anretning og de små finesser -

ALL IN MED RØDTUNGE & BLÆKSPRUTTE, OKSE & LAKS, ØKOGRIS & GASTRIQUE, OST & DESSERT

2018 har i STYRBÆKS-regi budt på en inspirationsrejse mod Asien, som gjorde et meget stort indtryk, og det har sat sine aftryk på årets nytårsmenu.

De har de *rigtige* råvarer, og få steder i verden oplever man havets overflod så frisk, ligesom frugt- og grøntmarkederne bugner. Man tilbereder enkelt og respektfuldt overfor råvaren, og deciderede smagsekspllosioner er et markant kendetegn for såvel streetfood'en som gastronomien på højeste plan.

Smagen er som altid STYRBÆKS ultimative ambition, men vi er i år også gået rigtig langt i vores søgen efter råvarer for at gøre årets nytårsmenu så økologisk som muligt.

Alle hovedelementerne er således økologiske i de fire retter, der ikke er med fisk, mens rødtungen er fanget i Nordsøen og blæksprutten er en af de bæredygtige, vilde fangster.

I dag er det næsten umuligt at få vildlaks i større mængder, så vi har valgt den færøske, der er utroligt lækker, fast i kødet og samtidig en af de laks, der opdrættes med den største respekt for naturen, for fisken og for os, som spiser den.

'Den lille rødhætte' er med rødtunge i de brændte, røde peber-peguillos, en strandkrabbe-sauce med de smagfulde Kampot-pebre og med et stykke mør kappe af Sepia som en lille smagsprøve på årets bogudgivelse om blæksprutter fra STYRBÆKS.

De to næste retter trækker for alvor tråde mod Asien: Ponzu'en til oxsen er en overvældende smags giver med soya og yuzu, mens vi nyfortolker den fantastiske AMOK fra Cambodja og laver den med laks, men holder fast i de karakteristiske smagelementer med kaffir, kokos, galanga og citrongræs.

Længe overvejede vi, at AMOK'en skulle være årets hovedret, men vi tænkte alligevel, der også skulle lidt rødvin ind på den plads.. så nu deler laksen æren med en mørbradsmedaillon af økologisk gris, hvor en saftig rødvin med garanti vil gøre fyldest!

At få ost i en menu er altid en lækker detalje, og især som i denne dansk-italienske konstellation, hvor Rød Kloster bliver til en rigtig ret og gratineres med en lagret Parmigiano-Reggiano, der ledsages sødmefuldt af druer, vi har lagt i Heaven on Earth med den herlige jack fruit, der ikke har gjort sit i indtog i Danmark, endnu.

Vi samler altid forråd i haven, og med sommerens mange soltimer kan vi byde ind med både hindbær, opal-blommer, druer og solbær i uendelige mængder. For blommernes vedkommende tager vi ovenikøbet hul på årgang 2017, som vi har gæret og destilleret hos Aqua Vitae på Sydlyn til vores helt egen Opalblomme-brændevin.

Vores blommebrændevin serverer vi i 2018-høsten som sauce til årets finale med marengs og vores italian-style-is på en masse mælk og meget lidt fløde fra Naturmælk, selvfølgelig også af den økologiske slags. Og med en karamelliseret lotusblomst som den smukke reminder om den verden, der bare venter på os derude..

ALL IN kr. 495 pr. kuv.

Vegetar og allergi, hør nærmere på tlf. 6591 5001 eller mail@styrbaeks.dk

Bestil på www.styrbaeks.dk

Som tidligere år laver vi kø-frie intervaller, hvor menuerne afhentes om eftermiddagen på STYRBÆKS

STYRBÆKS

Slettensvej 223 · 5270 Odense N · 65 91 50 01

www.styrbaeks.dk

