



MÅNDAG - FREDAG	11:30 - 22:00
LÖRDAG	15:00 - 22:00
SÖNDAG	15:00 - 21:00



STORA TORG 13D
ESLÖV



www.fojer.se



0413 - 108 18



info@fojer.se



Restaurang Föjers

RestaurangFojers



2 RÄTTERS – 299:-

Tvårätter är alltid en bra idé, perfekt balans för kvällen.
Du väljer din huvudrätt och kompletterar med antingen en
förrätt eller en dessert efter eget tycke.

**Gäller valfria rätter exklusive grillmix*

**Pristillägg på 69 kr tillkommer vid val av oxfilé eller lammlägg som huvudrätt*

3 RÄTTERS – 349:-

Den ultimata matupplevelsen, för dig som vill ha det lilla extra!
Komponera din egen trerättersmeny precis som du vill ha den.
Välj en förrätt, en huvudrätt och en dessert!

**Gäller valfria rätter exklusive grillmix*

**Pristillägg på 69kr tillkommer vid val av oxfilé eller lammlägg som huvudrätt*

Varmt Välkomna!



HUSETS DRYCKESRESA 139:-

Ett paket, flera favoriter!

Gör valet enkelt & njut av en komplett smakupplevelse.
I vårt dryckespaket ingår allt du behöver för en lyckad
sittning. **Smidigt, prisvärt och riktigt gott!**

DRYCKESPAKET 1

CAVA + ÖL + KAFFE

Ett glas cava, en fatöl, en kopp kaffe

DRYCKESPAKET 2

CAVA + RÖTT VIN + KAFFE

Ett glas cava, ett glas rött vin, en kopp kaffe

DRYCKESPAKET 3

CAVA + VITT VIN+ KAFFE

Ett glas cava, ett glas vitt vin, en kopp kaffe

Vi Rekommenderar!



COCKTAILS

129:- / 4cl

149:- / 6cl

APEROL SPRITZ

Aperol, mousserande, soda vatten

STRAWBERRY FIZZ

Rom, jordgubbspuré, limejuice, sprite

NEGRONI

Gin, campari, vermouth

MOJITO

Rom, sockerlag, limejuice, sprite, mynta

ASTRONAUT

Vodka, jordgubb, rabarber

DARK STORM

Mörk rom, ginger beer

GALLIANO SOUR

Galliano, citronjuice, sockerlag, äggvita

PINK GIN & TONIC

Pink gin, tonic vatten

SUNNY MANGO

Rom, mangopuré, limejuice, sprite

COCONUT SOUR

Malibu, citronjuice, sockerlag, äggvita

Skål!

SUGEN PÅ NÅGON ANNAN DRINK ?

Vår bar är laddad och redo att skaka fram er favorit!

Fråga gärna personalen så hjälper vi dig att hitta något du tycker om.

PSST! Våra Mojito, Spritz, Margaritas och Sours m.m finns i massor av goda smaker.

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 89:-

Sprite, limejuice, sockerlag, mynta

GUBBELINI 89:-

Jordgubbspuré, limejuice, sockerlag, sprite

TROPICAL TWIST 89:-

Mango, passionsfrukt, limejuice, fanta

MANGO MULE 89:-

Mangopuré, limejuice, sockerlag, sprite

COCKTAILKANNA

APEROL SPRITZ 349:-

Aperol, mousserande, soda vatten

MOJITO 349:-

Rom, limejuice, sockerlag, sprite, mynta

SANGRIA 349:-

Martini rosso, röttvin, sprite, frukt

DARK STORM 349:-

Mörk rom, ginger beer

Vi erbjuder fler kannor än de som listas här

FÖRRÄTT

VITLÖKSBRÖD 79:-

Krispigt surdegsbröd med vitlökssmör serveras med aioli

TOAST SKAGEN 99:-

Svensk klassiker med handskalade räkor, rödlök & dill i krämig majonnäs på rostat bröd, toppad med stenbitsrom, tomat & dill

CHÈVRE 99:-

Getost på salladsbädd, tomat, äpple, toppad med honung, krutonger & valnötter

SVAMPTOAST 94:-

Krämig svampsås, lingon, smörstekt surdegsbröd & toppad med parmesan

BURRATA 109:-

Klassisk italiensk burrata med prosciutto, körsbärstomater, basilika, pistagenötter, jungfruolivolja serveras med grillat surdegsbröd.

OXCARPACCIO 119:-

Gjort på oxfilé, rostade pinjenötter, 24 månaders lagrad parmesanost & toppat med olivolja.

BARNMENY

HAMBURGARE 99:-

Med ost, sallad, tomat, ketchup serveras med pommes frites

CHICKEN NUGGETS 99:-

6 st nuggets serveras med ketchup, sallad & pommes frites

FÖJERS KÖTTBULLAR 99:-

Klassiska köttbullar, serveras med gräddsås, krämig potatismos, lingon & pressgurka

Vi bjuder alla barn upp till 8 år på glass. Meddela gärna personalen, så hjälper vi er!

A LA CARTÉ

RYGGBIFF PLANKSTEK 249:-

Serveras med duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, sauterade grönsaker, lökringar & baconlindad sparris

FLÄSKFILÉ PLANKSTEK 234:-

Serveras med duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, sauterade grönsaker, lökringar & baconlindad sparris

BLACK & WHITE PLANKSTEK 249:-

Serveras med duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, sauterade grönsaker, lökringar & baconlindad sparris

OXFILÉ PLANKSTEK 309:-

Serveras med duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, sauterade grönsaker, lökringar & baconlindad sparris

KYCKLING PLANKSTEK 229:-

Serveras med duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, sauterade grönsaker, lökringar & baconlindad sparris

BIFF BEARNAISE 269:-

200 g Entrecôte, serveras med sauterade grönsaker, bearnaisesås, rödvinssås, café de Paris smör & pommes

GRILLAD RYGGBIFF 259:-

200 g ryggbiff serveras med krämig potatisgratäng, rödvinssås, bearnaisesås & sauterade grönsaker

LAMMLÄGG 319:-

Rödvinbräserad lammlägg serveras med krämig potatispuré, sauterade grönsaker, rödvinssås & rosmarin

OXFILÉ TORNADO 329:-

200g Oxfile serveras med potatisgratäng, rödvinssås, sauterade grönsaker, sparris & café de Paris smör

BLACK & WHITE 249:-

Oxfile & fläskfile serveras med rödvinssås, sauterade, grönsaker, bearnaisesås & potatisgratäng

FLÄSKFILÉ OSCAR 229:-

Örtbakad fläskfile serveras med handskalade räkor, bacon lindad sparris, sauterade grönsaker, rödvinssås & klyftpotatis

WIENERSCHNITZEL 219:-

Schnitzel utav fläsk, serveras med rödvinssås, klyft potatis, kapris & café de Paris smör

FÖJERS KÖTTBULLAR 219:-

Kalkköttbullar serveras med krämig potatispuré, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon

CHEESEBURGARE 189:-

200 g högre, bacon, hemmagjord dressing, ost sallad, tomat, rödlök, gurka, lökringar & pommes

FISK & SKALDJURSGRYTA 239:-

Torsk, lax, blåmusslor, handskalade räkor, saffran, grädde, fänkål, dill, potatis serveras med en skiva bröd

UGNSBAKAD TORSKRYGG 239:-

Serveras med färsk potatis, kapris bär, pärllok, tomat, skirat smör, citron & dill

ARANCINI 209:-

Friterad risotto med svamp, bakad portabello serveras med en fyllig tomatås & toppad med parmesan

CAESARSALLAD

Välj mellan **kyckling** / **räkor** / **halloumi**

Romansallad, ceasardressing, rödlök, krutonger, tomat, parmesan & bacon **199:- / 219:- / 199:-**

GRILL MIX 299:- / pers

För 2 personer

Det bästa av tre världar på samma tallrik!

Smakrik ryggbiff, mör fläskfile, saftig kyckling!

En garanterad SUCCÉ för köttälskaren!!

700 g kött

Serveras med sauterade grönsaker, lökringar, grönkål, rödvinssås, bearnaisesås, café de Paris smör & pommes

Smaklig måltid!

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 99:-

Klassisk crème brûlée serveras med vaniljglass & bärkompott

SÄSONGENS PANNACOTTA 89:-

Serveras med lättvispad grädde & bärkompott

CHOKLADFONDANT 99:-

Serveras med vaniljglass & bärkompott

MARÄNGSVISS 84:-

Vaniljglass, banan, maränger, grädde toppad med chokladsås

NEW YORK CHEESECAKE 99:-

Krämig hemmagjord cheesecake med smak av frisk & syrlig passionsfrukt

AFFOGATO 64:-

Klassisk italiensk dessert där varm fyllig espresso hålls över en kall krämig kula vaniljglass.

PSST!

Beställ med ett stänk amaretto för att få det lilla **EXTRA** tillägg 19kr

Mums!

AVEC

COGNAC / CALVADOS 25:-/cl

Grönstedts VS

Boulard

ROM 27:-/cl

Plantation Stiggins Fancy

Ron Barceló Imperia

WHISKY 23:-/cl

Famous Grouse

Maker's Mark

The Macallan 28:-/cl

Ardbeg 28:-/cl

GRAPPA 25:-/cl

Sarpa Oro Di Poli

SNAPS 23:-/cl

Hallands fläder

Skåne akvavit

Bäska droppar

Östgöta sädes

Det finns fler sorter i baren! Fråga personalen!

KAFFE

Bryggkaffe 25:-

Kaffe Latte 44:-

Cappuccino 44:-

Espresso 29:-

Dubbel Espresso 39:-

Varm Choklad 39:-

TE 25:-

KAFFEDRINKAR

124:- / 4 cl

139:- / 6 cl

IRISH COFFEE

Whisky, farinsocker, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON

Bailey's, triple sec, kaffe, grädde

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlua, espresso

LUMUMBA

Cognac, varm choklad, grädde

VINLISTA

RÖTT VIN

	GLAS	FLASKA
--	------	--------

HUSETS RÖDA 69:- 249:-
Fråga personalen

FINCA ANTIGUA 89:- 299:-
Spanien, Garnacha
Smakrikt vin med inslag av plommon, valnöt, svartpeppar & en subtil fatkaraktär
Passar till lamm, grillat, hamburgare, fågel

IL GUFO PRIMITIVO 99:- 319:-
Italien, Primitivo
Fylligt & fruktigt vin med inslag av mogna körsbär, plommon & kryddor
Passar till grillat, plankstek, smakrika kötträtter

CHARLES AINE CÔTES 119:- 379:-
Frankrike, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Fruktigt och balanserat vin med toner av jordgubbar, svartvinbär och varma kryddor
Passar till lamm, plankstek, kötträtter, fågel

VIGNETI DEL SOLE RIPASSO 499:-
Italien, Corvina, Rondinella, Molinara
Kryddigt med fin fatkaraktär och runda inslag av röda bär, vitpeppar och choklad
Passar till kötträtter, plankstek, lamm

VIGNETI DEL SOLE AMARONE 699:-
Italien, Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
Smakrikt och fylligt med generös frukt, inslag av kryddor och en välbalanserad fatkaraktär
Passar till lamm, plankstek, kraftiga kötträtter

VITT VIN

	GLAS	FLASKA
--	------	--------

HUSETS VITA 69:- 249:-
Fråga personalen

IL GUFO PINOT GRIGIO 89:- 299:-
Italien, Pinot Grigio
Friskt och elegant vin med ton av krusbär, mogna äpplen och en lätt, torr avslutning
Passar till torsk, fiskgryta, terrass vin

STEININGER RIESLING 109:- 389:-
Österrike, Riesling
Frisk och fruktig smak med inslag av mineral, citrus, persika och en lätt kryddighet
Passar till kyckling, fisk, skaldjur

MOILLARD BOURGOGNE CHABLIS 599:-
Frankrike, Chardonnay
Generös och fruktig med fina toner av citrus, äpple, mandel, vanilj och rostade fat
Passar till fisk, skaldjur, kyckling

ROSÉ VIN

	GLAS	FLASKA
--	------	--------

HUSETS ROSÉ 79:- 259:-
Fråga personalen

MOUSSERANDE

	GLAS	FLASKA
--	------	--------

CAVA 85:- 339:-
Fråga personalen

Vår personal hjälper er gärna med frågor och rekommendationer kring vin och övriga drycker! **Tveka inte att fråga!!**



DRYCKESLISTA

FATÖL

KNIZE 69:-

En gyllene, traditionell tjeckisk lager. Krispig & lättdrucken med en ren smak, lagom humlad beska samt en mycket uppfriskande & törstsläckande avslutning

THREE HEARTS 69:-

Three Hearts Premium en klassisk, svensk ljus lager, från Krönleins Bryggeri. Lättdrucken & krispig med en maltig smak, friska toner av ljus bröd & citrus samt en ren finish

FLASK ÖL

0,5L **GAMBRINUS PREMIUM 89:-**

0,5L **MARIESTAD 69:-**

0,5L **ERIKSBERG 69:-**

0,33L **CARIBBEAN IPA 79:-**

0,33L **ASAHI SUPER DRY 79:-**

0,33L **GUINNESS 69:-**

0,33L **PILSNER URQUELL 64:-**

0,33L **STAROPRAMEN 59:-**

0,33L **CORONA 59:-**

LÄSK

COCA COLA 25:-

COCA COLA ZERO 25:-

SPRITE 25:-

FANTA 25:-

FANTA LEMON 25:-

LOKA NATURELL 25:-

LOKA CITRON 25:-

JUICE 25:-

CIDER

PÄRON 79:-

JORDGUBB & LIME 79:-

ALKOHOLFRITT

LÄTTÖL 44:-

ÖL 39:-

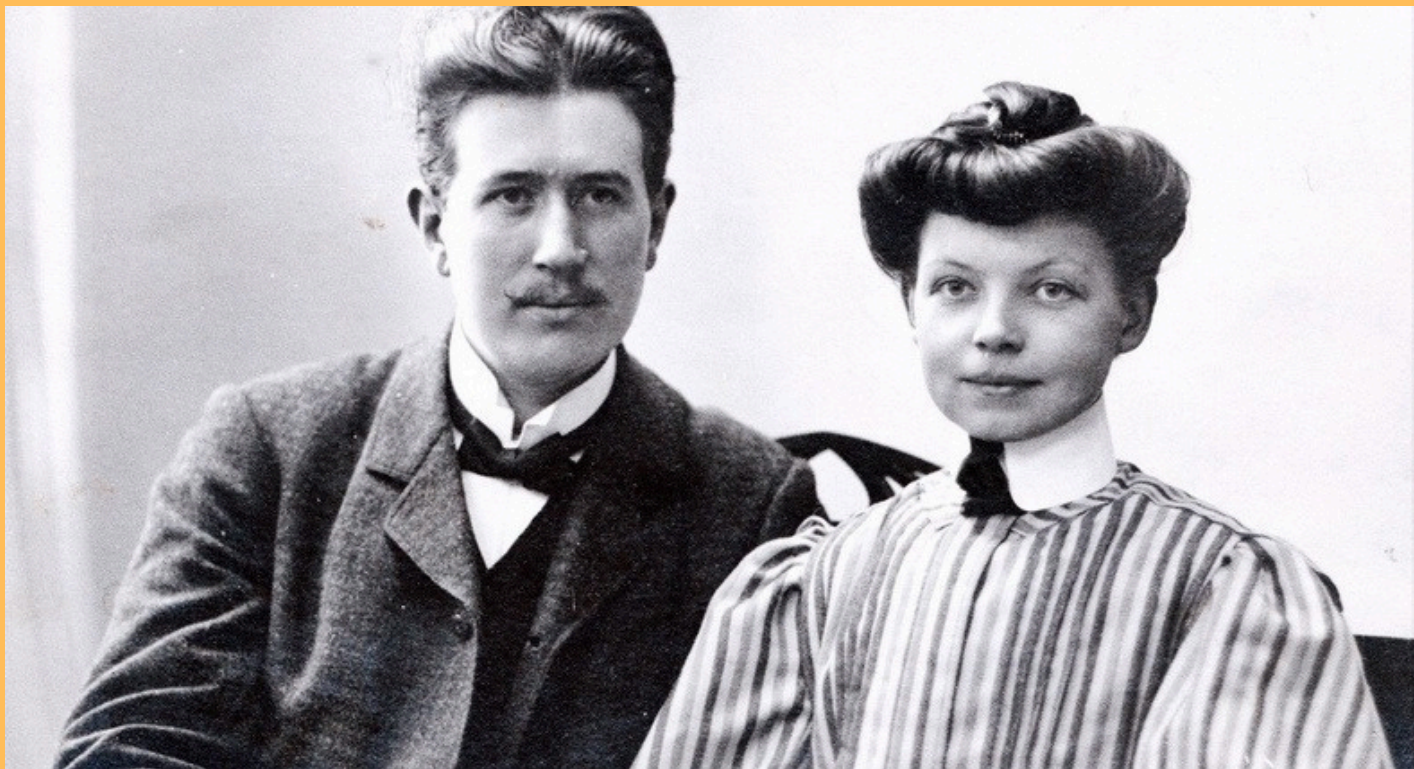
CIDER 39:-

Tveka inte att fråga vår personal !

Vi finns alltid till hands och hjälper dig gärna med information om menyn, allergier eller rekommendationer

Föjer, Alfred (1878 - 1957)

EN OVÄRDERLIG BILDSKATT

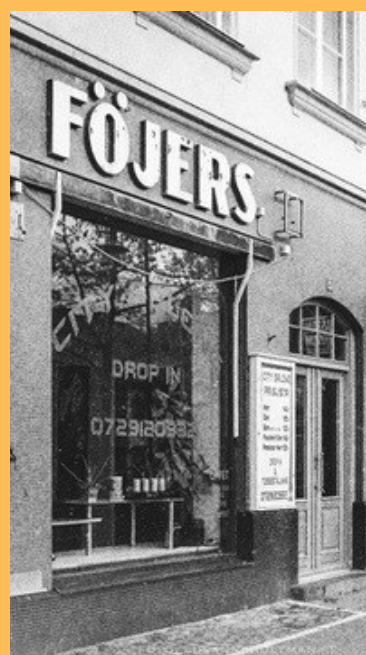


Alfred Föjer & hustru Frida Föjer

På den "gamla goda tiden" var Eslöv den självklara staden dit man reste, med egen bil eller Linjebussarnas blå bussar. Här fanns affärer och service i överflöd – hittade man inte det man sökte hos Granlunds fanns det alltid andra alternativ.

Den 10 april 1902 öppnade Alfred Föjer sin fotoateljé i Eslöv och blev snabbt en välkänd fotograf i trakten. I arkiven finns bilder från tidigt 1900-tal, med porträtt av familjer och personer från Eslöv och kringliggande orter som Röstånga, Billinge och Ask. Under mer än 40 år dokumenterade Föjer Eslövsbornas liv och högtider, från dop och skolavslutningar till bröllop och begravningar.

Över 100 år senare donerade hans efterträdare Stig Ekander drygt en miljon negativ från ateljén till Eslövs kommun. Materialet, som sträcker sig från 1902 till 2006, började digitaliseras år 2007. På bilden ovan syns Alfred Föjer tillsammans med sin hustru Frida, som gett namn åt stadsdelen Fridasro i Eslöv.



Originalbild Föjers ateljé