

## Förrätter

### **Ost- & Charkplanka**

En variation av kallskuret och ostar, pimentos de padron, oliver, hembakat fröknäcke, hemgjord marmelad på fikon, päron & portvin.

169:-

Dryckesförslag: Mörk lager som ex. Köstritzer Schwarzbier

### **Liten svensk råbiff (steak tartar)**

70g hemmalt svenskt nötkött, bakad äggula, syrad silverlök och svamp, brynt smör med soja, senap- & pepparrotskräm, bakad beta, krispig potatis

115:-

Dryckesförslag: Sydtysk ofiltrerad veteöl såsom Weihenstephaner Hefe

### **Moules Mariniers**

Musslor i vitt vin, grädde, vitlök, timjan, brynt bröd.

99:-

Dryckesförslag: Chimay Vit

### **Moule Picante**

Musslor med Chorizo, fänkål, vitt vin, chili, lök, grädde.

Serveras med brynt bröd.

99:-

Dryckesförslag: Fråga personalen

### **Burrata**

Gräddfyllt mozzarella, semitorkade plommontomater, balsamicoreduktion, saltrostade valnötter, basilikaolja

110:-

Dryckesförslag: Fråga personalen

## Våra Burgare

### **Högrevsburgare**

Högrevsburgare med dubbel cheddarost och bacon. Serverad i Potato Bun med majonnäs, karamelliserad lök, hamburgergurka, sallad, tomat samt pommes

180g 189:- / 360g 239:- / 540g 289:-

Dryckesförslag: Våran egna Beerrepubliken IPA.

### **Spicyburgare**

Högrevsburgare med dubbel cheddarost och bacon. Serveras i ett potato bun med stark habaneromajonnäs, het Mackmyra-whiskyglaze, romansallad, tomat, silverlök, hamburgergurka samt pommes

180g 189:- / 360g 239:- / 540g 289:-

Dryckesförslag: San Miguel Fresca

### **Klassiska Cheeseburgaren**

Högrevsburgare med dubbel cheddarost. Serveras i ett potato bun med silverlök, hamburgergurka, amerikansk senap, ketchup samt pommes

180g 189:- / 360g 239:- / 540g 289:-

Dryckesförslag: A Moment of Clarity

### **Veggoburgare**

Hemgjord veggobiff. Serverad i Potato Bun med majonnäs, karamelliserad lök, hamburgergurka, sallad, tomat samt pommes

169:-

Dryckesförslag: En maltigare ale som ex. Brännskär Brown Ale.

### Extra

Rotsaksslaw +10:-

Dippsås +10:-

( Aioli / Habaneromajonnäs / Majonnäs )

## Varmrätter

### **Fish'n'chips**

Fish 'n' chips på torsk. Serveras med picklad gurka och tartarsås

175:-

Dryckesförslag: Bedarö Bitter.

### **Svensk råbiff(steak tartar)**

140g hemmalt svenskt nötkött, bakad äggula, syrad silverlök och svamp, brynt smör med soja, senap- & pepparrotskräm, bakad beta, krispig potatis

175:-

Dryckesförslag: Sydtysk ofiltrerad veteöl såsom Weihenstephaner Hefe.

### **Svensk fläksida**

Rostade rotfrukter med karamelliserade päron, stuvad brysselkål, syrad rödkål samt griskindskroket

210:-

Dryckesförslag Fråga Personalen

### **Hälleflundra**

Lila blomkål, betor, smörad rödvinssås, potatis- & palsternackspurè, pancettachips

220:-

Dryckesförslag: Fråga Personalen

**ÖLΣΒΙΕΛΕΚΣΗ**

### **Stekt Panerad Ost**

Rostade rotfrukter, tartarsås, syrad rödkål

185:-

Dryckesförslag Fråga Personalen

G Ö T B O R G

## Våra Musslor

### **Moules Mariniers**

#### VÅRA MUSSLOR

Musslor i vitt vin, grädde, vitlök och timjan. Serveras med pommes och aioli.

175:-

Dryckesförslag: Chimay Vit

### **Moule Picante**

Musslor i vitt vin, chorizo, fänkål, chili, lök, grädde. Serveras med pommes och aioli

175:-

Dryckesförslag: Fråga Personalen

### Dessertes

#### **Choklad**

Mandel-Chokladkaka, vitchoklad- & limeglass, hallonmaräng

89:-

Dryckesförslag: Fråga Personalen

#### **Björnbär**

Björnbärscheesecake, smörstekt digestive, dulce de leche, marinerade björnbär, mynta

89:-

Dryckesförslag: Fråga Personalen

#### **Ost**

Tre ostar serveras med hembakat fröknäcke, hemgjord marmelad på fikon, päron & portvin.

110:-

Dryckesförslag: Barley Wine.

## **Chokladtryffel**

25:-/st

Dryckesförslag: Imperial Stout.

## **Snacks och sides**

Marinerade oliver 39:-

Ölkorv 49:-

Pommes med aioli 59:-

Dipp 10:-

Pimentos de padrons med flingsalt & citron 49:-

Bröd 20:-