

B R Y G G A R G A T A N

FÖRRÄTTER

OSTRON • 30/st
Fine de Claire

Jon Oskars
Kött MACKA!

189

Smörstekt tryffelbröd,
tryffel- och jordärtskockskräm,
tunt skivad Karl-Johan gravad
ryggbiff från Strömsholm,
brynt smör och syltad lök.

SVAMPSALLAD

• 159 •

Med grillad gräddsås, syltad lök
och friterad rotselleri.

rödbeta
♡ ♡ ♡

139

Saltbakad, torkad och glacerad
rödbeta. Serveras med
färskostkräm, Svedjan gårdsost
och rostad bovete.

RÖDINGTARTAR • 179



Råmarinerad röding med
asiatiska smaker. Serveras med
löjrom, forellrom, soyarom
och vinägerrom.

HALV/ HEL PORTION

RÅBIFF

179/289*

(KÖTT FRÅN STRÖMSHOLM)
Smaksatt med kapris, senap,
lök, äggula och dragonkräm.

MOULES MARINÈRE

169/279*

Grädd- och vinkokta
blåmusslor. Serveras med aioli
och vitlöksbröd.

KOKTA HAVSKRÄFTOR

199/349*

Serveras med aioli och
vitlöksbröd.

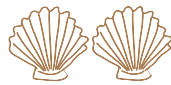
*Huvudrättsportioner serveras
med smörslungade
pommes frites.



HAVSKRÄFTS- TACO

169

Smaksatt med
chili, koriander och
krasse. Serveras med
friterad okra och
havskräftsmajonnäs.



fyra små KAMMUSSLOR

139

Serveras med
chimichurri och
hollandaisesås
på brynt smör.

TOAST
SKAGEN

169

Med handskalade
räkor. Serveras på
smörstekt,
isländskt rågröd.

HUVUDRÄTTER

SPETSKÅL • 229

Serveras med krasseskum och
en ljummen sallad gjord på
mandel, äpplen och fänkål.

JORDÄRTSKOCKA • 229

I olika texturer. Friterad,
rostad och puré. Serveras med
äppelsallad, rökt äggula,
syltad lök och hollandaisesås.

KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåffla,
crème fraîche, schalottenlök
och citron.

20g löjrom • 219
40g löjrom • 299

LYXTAPAS

210

TRE FAVORITER

löjrom
toast skagen
köttmacka

YAKITORI • 249

Kolgrillade kycklingspett på lärfile.
Serveras med semitorkad rotselleri,
friterad rotselleri, rotsellerikräm
och teryiakisås.



RÖDING FRÅN MALGOMAJ • 319

Potatispuré, rostad svartrot, salladslök och musselsås med Vongolemusslor.
(går att få skaldjursfri)

SMÖRSTEKT GÖS • 299

Ljummen sallad med äpplen, fänkål, selleri och chili. Serveras med räksås och potatiskräm.
(går att få skaldjursfri)

RÄDJURS inmanlår

349

Serveras med lökvariation, syltade tranbär, smörbakad potatisterrin och tryffelsås.

oxfilé

399

Från norrländska gårdar. Serveras med rostad jordärtskocka, jordärtskockskräm, syltad lök, rökt äggula och rödvinsås.

VILDAND från Duvane

299

Serveras med svart trumpetsvamp, smörstekt spetskål, svarta vinbär och krämig svampsås.

SMÖRSLUNGADE POMMES FRITES • 29

DESSERTER



109

Serveras med äppelkräm, vaniljglass, crumble och brynt smör.

HASSELNÖT- OCH CHOKLADPAJ • 119

Serveras med hasselnötsglass.



skogsbär • 99

Skogsbärsglass med torkade blåbär, svartvinbärssås och maräng.

Hjortron

129

Honungsparfait gjord på honung från Bodan. Serveras med vit choklad och varm hjortronsås.

KOKOSMARÄNG • 99

Serveras med mangokräm och mangosorbet.
(mjölk- och glutenfri)

CHOKLADTERINNE

59

Mörk ljus- och vit chokladtryffel

* Julmeny *

BRYGGARGATANS
SVARTVINBÄRSSILL
Krämig äggula, mandelpotatis och brynt smör.

LÄTTGRAVAD FJÄLLRÖDING
Rödingrom, krasse och isländskt rågröd.

ENRISRÖKT HJORTINNANLÅR
Skogsvamp, rödbetsallad och glöggås.

SVEDJANS GÅRDSOST
Åkerbärskräm och kanderade hasselnötter.

HONUNGSPARFAIT PÅ HONUNG
FRÅN BODAN.
Varma hjortron och mjukpepparkaka.

Fem rätter: 649kr
Förrätt, varmrätt, dessert: 549kr

Dryckespaket:
3/5 glas: 400/550kr

SURPRISEMENU

KOCKARNAS VAL

Totalt tio olika rätter.
799kr/person*

*Måste beställas av samtliga i sällskapet

Menyn serveras "family style" på ett avslappnat sätt med flera rätter i taget och presenteras löpande vid bordet. Många av rätterna kommer på större fat för gästerna att ta för sig från själva.

Pris inklusive fyra väl utvalda kvalitetsviner: 1299

<p>VIN PÅ GLAS</p> <p><i>Champagne</i></p> <p>NV GONET MEDEVILLE • 145 Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.</p>	 <p>2018 BARBERA D ASTI • 119/490 Olim Bauda <i>Barbera</i> PIEMONTE, ITALIEN</p>	<p><i>lokal ÖL</i></p> <p>RITEÅ BRYGGERI</p> <p>SAISON DE PITEÅ • 99 Frisk och fräsch öl med tropiska och norrländska smaker.</p> <p>BELGO WIT • 99 Lättdrucken, somrig veteöl.</p> <p>BELGO TWIN • 99 Smakrikt öl med maltsötma och toner av russin, kola och nougat.</p> <p>SILVER STOUT • 99 Krämig och mjuk stout bryggd med sju olika maltsorter. OBS: Innehåller mjölksocker</p> <p>UNIQUE HAVTORN • 119 UNDERBAR Saison som fått jäsa med havtorn. Frisk och fräsch med massa smak.</p>
<p><i>cremant</i></p> <p>DOMAINE CHANCELLE • 120 Chenin Blanc, Chardonnay, Grolleau</p>	<p>2018 CUVÉE VERNES • 139/560 Domaine Barou <i>100% Syrah</i> RHÔNE, FRANKRIKE</p>	<p>2018 SCAPIGLIATO • 149/620 Calafata <i>Cilegiolo, Aliatico, Canaiolo m.fl.</i> TOSCANA, ITALIEN</p>
<p>VITT VIN</p> <p>2017 MUSCADET • 119/490 SEVRE ET MAINE SUR LIE Domaine de la Vinconniere <i>Melon de Bourgogne</i> LOIRE, FRANKRIKE</p>	<p>2015 HOCHÄCKER • 159/650 Franz Weininger <i>Blaufränkisch</i> BURGENLAND, ÖSTERRIKE</p>	<p>FERMENTERIET</p> <p>SAISON • 99 Fruktigt och kryddigt med härlig syra. Smakrik men lättdrucken.</p> <p>IPA • 99 Balanserad beska med tydlig humlearom.</p> <p>DUBBEL IPA • 99 Kraftig maltighet och tydlig humlesmak. Smakrikt!</p> <p>BLACK IPA • 99 Rostad malt och stora mängder fruktig humle.</p>
<p>2018 CAN PERITXO • 139/560 Suriol <i>Parellada</i> PENEDES, SPANIEN</p>	<p>2015 ST EMILION • 179/750 GRAND CRU Chateau Cheval Brun <i>Merlot, Cab Sauvignon, Cab Franc</i> BORDEAUX, FRANKRIKE</p>	<p>SKELLEFTEÅ BRYGGERI</p> <p>BACKENS LAGER/ALE • 79</p> <p>KALLHOLMEN LAGER/ALE • 89</p>
<p>2015 CHARTA • 149/620 Weingut Jakob Jung <i>Riesling</i> RHEINGAU, TYSKLAND</p>	 <p>BRÄNNLAND ISCIDER • 99 <i>100% äpplen</i> UMEÅ, SVERIGE</p>	<p>Fler ölsorter finns i vår stora lista.</p>
<p>2018 FURMINT • 149/620 Franz Weininger <i>Furmint</i> BURGENLAND, ÖSTERRIKE</p>	<p>PINEAU DES CHARENTS • 99 Gooseland Druvmust + cognac CHARENTS, FRANKRIKE</p>	
<p>2016 CHABLIS 1:ER CRU BEAUROY • 179/750 Domaine Camu <i>Chardonnay</i> BOURGOGNE, FRANKRIKE</p>		
<p><i>Alla våra viner kommer från ett hållbart, ekologiskt jordbruk och är ofta även biodynamiska eller klassade som naturvin.</i></p>		