

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

FÖRRÄTTER

Ostron
"Fine de Claire"
30/st • 4st 99kr

RÖDINGTARTAR • 179



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



RÄKSOPPA

•
179

Serveras med sallad på kungskrabba, gurka och fänkål.



fyra små KAMMUSSLOR

149

Serveras med chimichurri och hollandaisesås på brynt smör.

TOAST
SKAGEN

169

Med handskalade räkor. Serveras på smörstekt, isländskt rågbröd.

KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåffla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

20g löjrom • 229
40g löjrom • 299



LÄTTRÖKT CHAMPINJON

• 149 •

Serveras med tryffel- och jordärtskockskräm och friterad svartrot.

Kålrots
TEMPURA

139

Tandorikryddad, saltbakad och lätttorkad kålrot. Serveras med tempura och chilimajonnäs.

HALV/ HEL PORTION

RÅBIFF 179/289*

Smaksatt med kapris, senap, lök, äggula och dragonkräm.

...

MOULES MARINÈRE 169/279*

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

*Huvudrättsportioner serveras med smörslungade pommes frites.

HUVUDRÄTTER

BAKAD
jordärtskoeka

229

Serveras med Karl-Johan puré, jordärtskockschips, syltade tranbär och Hollandaisesås.

confiterat
ANKLÄR

239

Serveras med surkål, syltade senapsfrön, fräsch sallad, krasseskum och smörslungade pommes frites.



RÖDING • 329

Serveras med smörbakad kålrot, potatishollandaise och gravad rödingrom från Umasjön.



SMÖRSTÉKT PIGGVAR • 379

Serveras med blomkål, mandlar, potatiskräm och citrussås.



HJORT innanlår

349

Serveras med aubergine- och Karl-Johan puré, bakad jordärtskocka, jordärtskockschips, syltade tranbär och rödvinsås.

VILDAND från Durere

299

Serveras med saltbakad rödbeta, rotselleri- och rödbetspuré, syltad rotselleri och körsbärssås.

SMÖRSLUNGADE POMMES FRITES • 35

DESSERTER

ISLÄNDSK lakrits

119

Sötsalt lakritskräm, Smörstekt brioche, hallonglass och mascarponekräm.

HASSELNÖT- OCH CHOKLADPAJ • 119

Serveras med hasselnötsglass.



skogsbär • 99

Skogsbärsglass med torkade blåbär, svartavinbärssås och maräng.

ÅKERBÄR

129

Åkerbärsglass, franska maränger och grädde.

KOKOSMARÄNG • 99

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

CHOKLADTERINNE

59

Mörk ljus- och vit chokladtryffel

KOCKARNAS VAL

SURPRISEMENY



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. Några av rätterna kommer på större fat för gästerna att ta för sig från själva. Vissa rätter serveras på egna tallrikar.

Pris inklusive fyra väl utvalda kvalitetsviner:

1299kr/person

bisfva
BRYGGGARGATAN

VIN PÅ GLAS

Champagne

NV GONET MEDEVILLE • 145
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.

cremant

DOMAINE CHANCELLE • 120
Chenin Blanc, Chardonnay, Grolleau

VITT VIN

2017 MUSCADET • 119/490
SEVRE ET MAINE SUR LIE
Domaine de la Vinconniere
Melon de Bourgogne
LOIRE, FRANKRIKE

2018 CAN PERITXO • 139/560
Suriol
Parellada
PENEDES, SPANIEN

2015 CHARTA • 149/620
Weingut Jakob Jung
Riesling
RHEINGAU, TYSKLAND

2017 MACON VILLAGE • 149/620
Michel Guignier
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2017 SANCERRE • 159/670
Domaine Raimbault
Sauignon Blanc
LOIRE, FRANKRIKE

Alla våra viner kommer från ett hållbart, ekologiskt jordbruk och är ofta även biodynamiska eller klassade som naturvin.



2018 BARBERA D ASTI • 119/490
Olim Bauda
Barbera
PIEMONTE, ITALIEN

2018 CROZES HERMITAGE • 139/560
Domaine Brotte
100% Syrah
RHÔNE, FRANKRIKE

2018 PINOT NOIR • 149/620
Domaine Chanzy
Pinot Noir
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2015 HOCHÄCKER • 159/650
Franz Weininger
Blaufränkisch
BURGENLAND, ÖSTERRIKE

2015 ST EMILION • 179/750
GRAND CRU
Chateau Cheval Brun
Merlot, Cab Sauvignon, Cab Franc
BORDEAUX, FRANKRIKE



BRÄNNLAND ISCIDER • 99
100% äpplen
UMEÅ, SVERIGE

PINEAU DES CHARENTS • 99
Gooseland
Druvmust + cognac
CHARENTS, FRANKRIKE

lokal ÖL

RITEÅ BRYGGERI

SAISON DE PITEÅ • 99
Frisk och fräsch öl med tropiska och norrländska smaker.

BELGO WIT • 99
Lättdrucken, somrig veteöl.

BELGO TWIN • 99
Smakrikt öl med maltsötma och toner av russin, kola och nougat.

SILVER STOUT • 99
Krämig och mjuk stout bryggd med sju olika maltsorter.
OBS: Innehåller mjölksocker

UNIQUE HAVTORN • 119
UNDERBAR Saison som fått jäsa med havtorn. Frisk och fräsch med massa smak.

FERMENTERIET

SAISON • 99
Fruktigt och kryddigt med härlig syra. Smakrik men lättdrucken.

IPA • 99
Balanserad beska med tydlig humlearom.

DUBBEL IPA • 99
Kraftig maltighet och tydlig humlesmak. Smakrikt!

BLACK IPA • 99
Rostad malt och stora mängder fruktig humle.

SKELLEFTEÅ BRYGGERI

BACKENS LAGER/ALE • 79

KALLHOLMEN LAGER/ALE • 89

Fler ölsorter finns i vår stora lista.