

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

FÖRRÄTTER



tonfisktataki • 149

Sotad tonfisk, serveras med soja- och sesamstekt ostronskivling, pak choy och wasabimajonnäs.

VEDUGNSBAKAT POTATISBRÖD • 149

Serveras med kungskrabba, gurksallad, mojo rojo och chili. (chilistark!)

Jon Oskars
Kött MACKA!

• 169

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

KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåffla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

199kr

HALV/HEL PORTION



SMÖRSTEKT VIT SPARRIS • 149/229*

Serveras med sparrissallad, hollandaisesås och surdegskrutonger.

TOAST
SKAGEN

• 149/229*

Med handskalade, MSC-märkta räkor. Serveras på smörstekt, isländskt rågbröd.



RÅBIFF

• 149/229*

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

moules
marinière

• 149/229*

Grädd- och vinkokta blåmusslor.

**Huvudrättsportioner serveras med smörslungade pommes frites.*

HUVUDRÄTTER

Lamm

• 299

Grillad lammytterfilé. Serveras med en pesto på Svedjan gårdsost och rosmarin, rökt sötpotatis, ramlök, vårlök och timjansky.

GRILLAD RYGGBIFF • 249

Serveras med grillad sallad, rökt champinjon, glacerad lök, smörslungade pommes frites och bearnaisesås.

Pärlehöna

• 229

Krispiga grönsaker, bakad palsternacka, friterad palsternacka och grillad grädde.

BURGARE

• 199

Högrevsburgare. Serveras med Västerbottensostbröd, cheddarost, marinerad gurka, tomat, friterad purjolök, tryffelmajonnäs och smörslungade pommes frites.

FINNS ÄVEN VEGETARISK!

HUVUDRÄTTER



SMÖRSTEKT GÖS

• 249

Serveras med somrig potatissallad, kapis och Sandefjordsmör.

grillad LÖPELD

• 229

Serveras med en pesto på Svedjan gårdsost och rosmarin, rökt sötpotatis, ramslök, vårlök och timjansky.

TAKE
AWAY

Vi erbjuder nästan hela vår meny som take-away till både små och stora sällskap. Dessutom med rabatterade priser.

Menyn hittar ni på vår hemsida:

WWW.BRYGGARGATAN.SE

DESSERTER

ISLÄNSK LAKRITSKRÄM

• 119

Serveras med smörstekt brioche, mascarponekräm och hallonglass.

mandel
♥ ♥ ♥

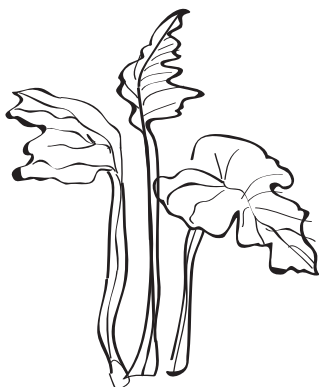
• 99

Mandel- och bovetekaka, krusbärskräM, torkade krusbär och mandelglass.

CHOKLADTERRINE

• 59

Mörk-, ljus- och vit chokladtryffel.



rabarber

• 99

Inkokt rabarber, brynt smör och kardemummaglass.

SPECIAL- ERBJUDANDE



SURPRISEMENY

KOCKARNAS VAL

Totalt tio olika rätter.
499kr/person*
(ord. pris 799kr)

**Måste beställas av samtliga
i sällskapet*

Menyn serveras i fyra omgångar med flera rätter i taget. Alla rätter presenteras löpande vid bordet. Många av rätterna kommer på större fat för gästerna att dela på. Andra rätter serveras som enskilda portioner.

TILLHÖRANDE VINPAKET

Totalt fyra olika kvalitetsviner, alla väl avsmakade mot de olika serveringarna.

500kr/person

BRYGGARGATAN

VIN PÅ GLAS

Champagne

NV FENEUIL POINTILLARD • 145
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.
CHAMPAGNE, FRANKRIKE

cremant

CREMANT DE LOIRE • 120
Chenin Blanc, Chardonnay, Grolleeau
LOIRE, FRANKRIKE

VITT VIN

2019 PICPOUL DE PINET • 119
Domaine de Bellemare
Picpoul
LANGUEDOC, FRANKRIKE

2016 GRECO BIANCO • 139
L'Archetipo
Greco Bianco
APUGLIEN, ITALIEN

2015 MACON VILLAGE • 149
Michel Guignier
Chardonnay
BOURGONGNE, FRANKRIKE

2015 RIESLING NATURE • 169
Domaine Bannwarth
Riesling
ALSACE, FRANKRIKE



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

2015 PEU MULEAU • 139
Domaine de La Chevalerie
Cabernet Franc
LOIRE, FRANKRIKE

2018 PINOT NOIR • 159
Nicolas Perrault Maranges
Pinot Noir
BOURGONGNE, FRANKRIKE

2015 BARBARESCO no 42 • 169
Massimo Rattalino
Nebbiolo
PIEMONTE, ITALIEN



PECHERENC DU VIC BIHL • 89
Domaine Labranch Laffont
Petit Manseng, Gros Manseng
SUDOEST, FRANKRIKE

PINEAU DES CHARENTS • 99
Gooseland
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
CHARENTS, FRANKRIKE



PITEÅ 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. Lättdrucken sommaröl.

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

**SUGEN PÅ EN ANNAN ÖL?
FRÅGA VÅR PERSONAL.**