

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

## FÖRRÄTTER



### KAMMUSSLOR • 129

Fyra små grillade kammusslor kryddade med chimi-churri.

### BURRATA • 139

Serveras med, oliver, torkade tomater, sotad paprika och basilika.

### tonfisktataki • 149

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

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.

229kr

## HALV/HEL PORTION



panerad & smörstekt

### ABBORRE FRÅN VÄSTERBOTTEN

• 149/249

Serveras med vedugnsbakat potatisbröd, färskpotatis och rökt crème fraîche.

TOAST  
SKAGEN

• 149/249\*

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



### RÅBIFF

• 149/249\*

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

moules  
marinière

• 149/249\*

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, ramslök, vårlök och timjansky.

### KALVENTRECÔTE • 279

Serveras med torkade tomater, sotad paprika, glacerad lök, smörslungade pommes frites och bearnaisesås.

OXFILE

• 399

Grillad norrländsk oxfilé. Serveras med tryffelrostad blomkål, bakad jordärtskocka och tryffelsås.

BURGARE

• 199

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

FINNS ÄVEN VEGETARISK!

## HUVUDRÄTTER



### CONFITERAD RÖDING (FRÅN MALGOMAJ)

• 269

Serveras med somrig  
potatissallad, sojahollandaise  
och färska örter.

### SALLAD med grillad LÖPELD

• 229

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

### TRYFFELROSTAD BLOMKÅL

• 229

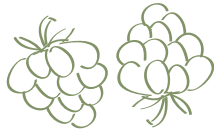
Serveras med glacerad lök, bakad  
jordärtskocka och tryffelsås.

#### SIDEORDER:

Smörslungade  
pommes frites • 29

Bearnaisesås • 29

## DESSERTER



NYGRÄDDAD

### HALLONPAJ • 99

Serveras med färska hallon  
och vaniljglass.



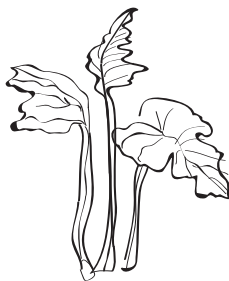
• 99

Mandel- och bovetekaka med fär-  
ska jordgubbar, vaniljkräm  
och dragonglass.

### CHOKLADTERRINE

• 59

Mörk-, ljus-  
och vit chokladtryffel.



### rabarber

• 99

Inkokt rabarber, brynt smör, rostad  
havre och kardemummaglass.

## TAKE AWAY CATERING & PROVNING.

Vi erbjuder catering till både  
små och stora sällskap.  
Med eller utan personal.

Maila oss på:

info@bryggargatan.se  
för menyförslag eller kika in  
på vår hemsida för färdiga  
buffémener.

Vi har även take-away för  
avhämtning i restaurangen.

Meny finns på

www.bryggargatan.se



### VINPROVNING MED SARAH

495kr/person

#### BUBBELPROVNING:

Onsdag 1 juli 16.00

Lördag 11 juli 15.00

#### ROSÉVINSPROVNING:

Fredag 10 juli kl 16.00

#### VITT VIN:

Onsdag 15 juli kl 16.00

#### CHAMPAGNEPROVNING:

OBS: 595kr/person

Torsdag 16 juli kl 16.00

PROVA JON OSKARS  
EGENPRODUCERADE GIN.

495kr/person

Fredag 17 juli kl 16.00

Anmälan:

info@bryggargatan.se

## 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

2015 MACON VILLAGE • 139  
Michel Guignier  
Chardonnay  
BOURGONGNE, FRANKRIKE

2016 SANCERRE • 139  
Domaine Raimbault  
Sauvignon Blanc  
LOIRE, FRANKRIKE

2015 RIESLING NATURE • 169  
Domaine Bannwarth  
Riesling  
ALSACE, FRANKRIKE



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

2015 KEKFRANKOS • 139  
Franz Weninger  
Kekfrankos  
SOPRON, UNGERN

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

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



MOSCATO D'ASTI • 89  
Olim Bauda  
Moscato  
PIEMONTE, ITALIEN



2018 CÔTEAUX D'ÁIX  
EN PROVENCE • 129  
Grenache, Cinsault, Syrah  
PROVENCE, FRANKRIKE

ROZSA PETSOVITS • 139  
Syrah, Pinot Noir, St Laurent  
SOPRON, UNGERN



### 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  
fruktigt humle.

### SKELLEFTEÅ BRYGGERI

BACKENS LAGER/ALE • 79  
KALLHOLMEN LAGER/ALE • 89

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