

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

FÖRRÄTTER

BURRATA • 139

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

tonfisktataki • 149

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

panerad & smörstekt ABBORRE FRÅN VÄSTERBOTTEN • 159

Serveras med vedugnsbakat potatisbröd, färskpotatis och rökt crème fraîche.

Jon Oskars kött MACKA

• 169

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

KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåfla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

229kr

HALV/HEL PORTION



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.

maules 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 • 259

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

Ankbröst

• 239

Serveras med grillad sallad, bakad palsternacka, picklad chili och teryiakisås.

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)

• 259

Serveras med somrig potatissallad, sojahollandaise, puffat ris och färska örter.

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



HALLONCRUMBLE • 99

Smaksatt med Clairine. Serveras med färska hallon och vaniljglass.

mandel
♡ ♡ ♡

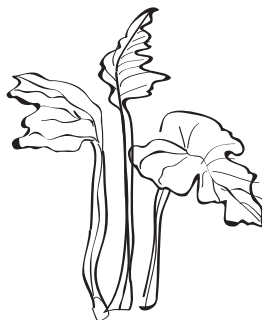
• 99

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.
599kr/person*
(ord. pris 799kr. Erbjudandet gäller fram till midsommar)

**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

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

rosé

2018 SAMUR ROSÉ • 129
Lydie Thierry Chancelle
(Cabernet Franc)
LOIRE, 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



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

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



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.**