

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

## FÖRRÄTTER

### JON OSKARS KÖTTMACKA

• 189

Serveras på smörstekt tryffelbröd med tryffel- och jordärtskockskräm, tunt skivad Karl-Johan gravad ryggbiff från Strömsholm, brynt smör och syltad lök.



### SKOGSSVAMP SOPPA

• 159

Serveras med torkad rödbeta, rökt färskost och renlav.

### TONFISKTARTAR

• 179

Råmarinerad tonfisk kryddad med chili, ingefära och koriander. Serveras med soyamajonäs och wasabipärlor.

### KALIX LÖJROM

Serveras med dillvåffla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

• 249

## HALV/HEL PORTION



### TOAST SKAGEN

• 159/249\*

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



### RÅBIFF

• 179/269\*

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

### moules marinière

• 159/249\*

Grädd- och vinkokta blåmusslor.

\*HEL PORTION serveras med smörslungade pommes frites.

## HUVUDRÄTTER

### ankbröst

• 279

Ankbröst glacerat med honung från Bodan. Serveras med rostad palsternacka, palsternackskräm och apelsinsås.

### RYGGBIFF

• 329

Serveras med rökta champinjoner, rotsellerikräm, bakad lök, potatisgratäng och portvinsås.

### OXFILE

• 399

Grillad norrländsk oxfilé. Serveras med oxkind, rökt sidfläsk, syltad lök, rödvinsås och potatiskräm.

### HJORT innanlår

• 349

Serveras med rostad rotselleri, färskostkräm, strimlad svartkål och tryffelsås.

## HUVUDRÄTTER

### SKALDJURS risotto

• 279

Serveras med handskalade räkor, blåmusslor, vitlöksbröd och aioli.



### RÖDING FRÅN MALGOMAJ

• 299

Serveras med potatiskräm, äpple, fänkål och skaldjurssås.

### Piggvar

• 349

Smörstekt piggvar serverad med blomkål i olika texturer och brynt smörsås.

### TRYFFELROSTAD BLOMKÅL

• 229

Serveras med rökta champinjoner, rotsellerikräm, bakad lök, potatisgratäng och portvinssås.

smörslungade  
POMMES FRITES • 35

POTATISGRATÄNG • 35

## DESSERTER

### (CHOKLAD FONDANT

• 119

Serveras med hallonglass och maräng.



### VARMA HJORTRON

• 119

Rostade hasselnötter, brioche, hjortronglass och cheesecakeskum.

### INKOKT päron

• 119

Serveras med vaniljglass, vispad gräddkola, päronchips, päronkräm och rostad havre.

### CHOKLAD TERRINE

• 59

Mörk, ljus och vit chokladtryffel.

## KOCKARNAS VAL

### “SURPRISEMENY”

Tio rätter, fyra serveringar  
(måste beställas av  
samtliga i sällskapet)  
• 795

VINPAKET  
fyra viner matchade  
mot rätterna:  
• 500

EXKLUSIVT VINPAKET  
• 800

ALKOHOLFRIIT  
DRYCKESPAKET  
• 300

## VINPROVNING MED SARAH

BUBBEL • 495  
14/11 kl. 15  
26/12 kl. 15  
8/1 kl. 16  
22/1 kl. 16

CHAMPAGNE • 595  
14/2 kl. 15

CHARDONNAY • 495  
16/1 kl. 15

ITALIENSKA RÖDA • 495  
12/12 kl. 15  
13/2 kl. 15  
20/2 kl. 15

FRANSKA RÖDA • 495  
9/1 kl. 15

MAT OCH VIN I  
KOMBINATION\* • 995  
\*sex små rätter, sju olika viner

28/11 kl. 15  
23/1 kl. 15  
30/1 kl. 15  
6/2 kl. 15

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, Grolleau  
LOIRE, FRANKRIKE

## VITT VIN

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

2018 RIESLING NATURE • 149  
Charles Frey  
Riesling  
ALSACE, FRANKRIKE

2018 SIURELL • 159  
Can Xanet  
Giró Ros, Muscat, Premsal  
MALLORCA, SPANIEN

2017 CHINON • 179  
LA PART DES ANGES  
Chenin Blanc  
LOIRE, FRANKRIKE

KVÄLLENS VIN  
Fråga oss!



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

2017 ROSSO MONFERRATO • 149  
Bussi Piero  
Nebbiolo  
PIEMONTE, ITALIEN

2019 PETIT NICOLAS • 159  
Nicolas Perrault Maranges  
Pinot Noir  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2015 ST. EMILION GRAND CRU • 179  
Clos de Menuts  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
BORDEAUX, FRANKRIKE

KVÄLLENS VIN  
Fråga oss!



PACHERENC DU VIC-BIHL • 99  
Labranch Laffont  
Petit Manseng, Gros Manseng  
SUD OUEST, FRANKRIKE

2007 PINOT GRIS  
Selection de grain nobles • 149  
Bannwarth  
Pinot Gris  
ALSACE, 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  
KALLHÖLMEN LAGER/ALE • 89

SUGEN PÅ EN ANNAN ÖL?  
FRÅGA VÅR PERSONAL.