

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

FÖRRÄTTER

GRILLAD KAMMUSSLA

• 39kr/st

Serveras med chimi churri och brynt smör hollandaise.

SMÖRSTEKT ABBORRE

• 199

Serveras på fänkålsknäcke med potatis, rökt crème fraîche och löjrom från Hornavan.

Lätt gravad RÖDING

• 169

Serveras med krabba, hummus gurka och skaldjursglace.

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 MED RÖKT SKOGSFÅGEL

• 179

Serveras med fermenterade lingon, syltad steklök och färskost.
(Vegetarisk • 149kr)



KALIX LÖJROM

• 249

Serveras med dillvåffla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

ROTSSELLERI carpaccio

• 149

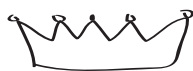
Serveras med krassekräm, friterad rotselleri och ramslökskapris.

HALV/HEL PORTION

TOAST skagen

• 179/269*

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



RÅBIFF

• 179/269*

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

***HEL PORTION**

serveras med smörslungade pommes frites.

HUVUDRÄTTER

LAMM

• 369

Lammytterilé med pesto, rostad sötpotatis, bakad vitlök och olivsås.

vildand

• 349

Vildand från Duveke. Serveras med rostad svartrot hasselnötter, fermenterade lingon och grönpepparsås.

ENTRECÔTE

• 349

Grillad entrecôte. Serveras med lökkräm, picklad lök, friterad lök, syltad lök, svart trumpetsvamp och rödvinsås.

ROSTAD svartrot

• 239

Rostad svartrot, hasselnötter, fermenterade lingon och grönpepparsås.

HUVUDRÄTTER



TONFISK

• 329

Sesamstekt tonfisk. Serveras med bakad rotselleri, wakamésallad, picklad ingefära, sotad broccoli och soya

Piggvar

• 349

Smörstekt piggvar serverad med bräserverad kalvbrässa, potatiskräm med tryffel, syltad lök och rödvinsås.

smörslungade
POMMES FRITES • 35
BEARNAISESÅS • 35

KOCKARNAS VAL

"SURPRISEMENY"

Tio rätter, fyra serveringar
(måste beställas av
samtliga i sällskapet)
• 895

VINPAKET
fyra viner matchade
mot rätterna:
• 500

EXKLUSIVT VINPAKET
• 800

ALKOHOLFRITT PAKET:
• 300

DESSERTER

choklad

• 119

Fransk chokladkaka.
Serveras med färskostkräm och kaffeglass.

isländsk LAKRITS

• 119

Smörstekt brioche.
Serveras med isländsk
lakritskräm, mascarpone och
hallonglass.

INKOKT päron

• 119

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

CHOKLAD TERRINE

• 59

Mörk, ljus och vit
chokladtryffel.

PROVNINGAR

VINPROVNING MED SARAH

BUBBEL • 495

22/1 kl. 16
5/3 KL 16

CHAMPAGNE • 595

14/2 kl. 15
24/4 KL. 15

CHARDONNAY • 495

16/1 kl. 15

ITALIENSKA RÖDA • 495

13/2 kl. 15
20/2 kl. 15
6/3 KL 15

FRANSKA RÖDA • 495

17/4 kl. 15

**MAT OCH VIN I
KOMBINATION* • 995**

*sex små rätter, sju olika viner

23/1 kl. 15
30/1 kl. 15
6/2 kl. 15
20/3 KL.15

GINPROVNING MED JON OSKAR

• 595

27/2 kl. 15
10/4 KL. 15

WHISKYPROVNING MED TOMMY CALNER

• 495

"FRÅN UNG TILL GAMMAL"

13/3 kl. 15
17/4 kl. 15

"THE BATTLE OF SCOTLAND"

27/3 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 CHARTA • 159
Jakob Jung
Riesling
RHEINGAU, TYSKLAND

2019 QUID NOVI • 159
Domaine de Mihoudy
Chenin Blanc
LOIRE, FRANKRIKE

2018 MONTAGNY 1:er CRU • 179
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

KVÄLLENS SPECIALVIN
Fråga oss!



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

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

2015 MONFERRATO ROSSO • 159
Olim Bauda
Barbera, Nebbiolo, Freisa
PIEMONTE, ITALIEN

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

KVÄLLENS SPECIALVIN
Fråga oss!



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

PINEAU DES CHARENTS • 99
Gooseland
Colombard
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
KALLHOLMEN LAGER/ALE • 89

SUGEN PÅ EN ANNAN ÖL?
FRÅGA VÅR PERSONAL.