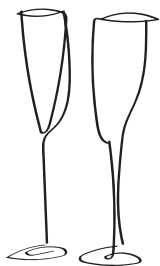


BRYGGARGATAN

FÖRE maten



CHAMPAGNE • 145

FENEUIL POINTILLARD BRUT
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.

CREMANT DE LOIRE • 120

Chenin Blanc, Chardonnay

FESTILLANT • 95

Alkoholfritt mousserande vin.
Cabernet Franc.

CHAMPAGNE COBBLER • 159

Champagne tillsmakad med zest från
apelsin, citron och lime.

VIRGIN COBBLER • 110

Festillant tillsmakad med zest från
apelsin, citron och lime.

LUSSA SOUR • 159

Lussa gin, lönnsirap, limejuice och
äggvita.

VODKA GINGER • 149

Vodka, fläderlikör, hemmagjord
gingerbeer, citronjuice,
gurka och ingefära.

SWEDISH HERNÖ • 159

Hernö gin, lingon, rosmarin, citron
och fevertree tonic.

ÓGIN NATURE GIN AND TONIC • 179

Ógin nature gin, åkerbär,granskot

ÓGIN ARCTIC

RASPBERRY GIMLET • 249

Ógin Arctic, färskpressad limejuice,
granskottssocker.

FÖRRÄTTER

OSTRON • 39/st

Citron och vinäggrett.

GRILLAD KAMMUSSLA • 39/st

Chimi churri och bryntsmör
hollandaise.

KALIXLÖJROM • 249

Dillvåffla, syrad grädde, schalottenlök
och citron.

50g BAERII KAVIAR • 790

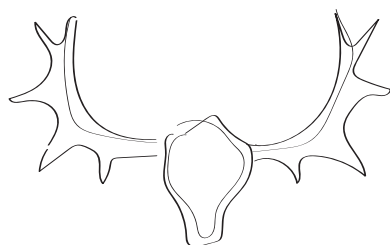
Sibirisk störröm som anses vara en
av de finaste i världen. Serveras med
nystekta blinis, syrad grädde och citron.
(Lämplig som snacks till flera eller
som förrätt till en eller två personer.)

CEVICHE PÅ ABBORRE • 175

Råmarinerad abborre, avokadokräm,
friterad majs, picklad chili och tomat.

TOAST SKAGEN • 175

Med handskalade, MSC-märkta räkor
och smörstekt, isländskt rågbröd.



SOTAD OCH TUNT SKIVAD ÄLG • 185

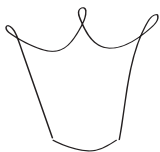
Sesamstekt skogschampinjon, pak
choi sallad med chili och ingefära och
citrongräsmajonnäs.

VIT AAA SPARRIS • 185

Ramlök, hollandaisesås och rågbröd
med Svedjanost.

KAFFEROSTAD RÖDBETA • 145

Hasselnötsmajonnäs, rostade
hasselötter, stracciatella och salvia.



halv / hel PORTION

BRYGGARGATANS RÅBIFF • 179/269*

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

*HEL PORTION serveras med smörslungade pommes frites.

HUVUDRÄTTER

VÅRPRIMÖRER • 219

Sparris, rotsaker och lök i olika texturer. Serveras med brynt grädde.

MOULES FRITES • 269

Vin- och gräddkokta musslor, serveras med smörslungade pommes frites och aioli.

SMÖRSTEKT GÖS • 299

Gräddig musselsås, tomatolja och friterad- och dillslungad potatis.

RÖDING FRÅN MALGOMAJ • 319

Potatissallad med brynt smör, kapris och salladslök och Sandefjordssmör med forellrom.

ANKBRÖST • 289

Rostad sötpotatis, puylinser och teryiakisås.

KOLGRILLAD KALVENTRECÔTE • 349

Krämig tyffelrisotto, grön sparris och tyffelsås.

RÅDJURSINNANLÅR • 349

Rostade rotsaker, bränd lök och grönpepparsås.



SURPRISEMENY • 895

Tio olika rätter i fyra serveringar.

Menyn måste beställas av samtliga i sällskapet.

TILLHÖRANDE DRUCKESPAKET:

Fyra olika drycker som är väl utvalda för att matcha menyn.

KLASSISKT VINPAKET • 500

EXKLUSIVT VINPAKET • 800

EXKLUSIVT ÖLPAKET • 450

ALKOHOLFRITT PAKET: • 350



RABARBER • 119

Rabarberkompott, vit chokladglass och brynt smör.

CHOKLAD & TONKA • 119

Luftig chokladmousse, praline, pekannötter och tonkaglass

SVARTVINBÄRSGLASS • 119

Smörstekt sockerkaka, violpärlor och violmaräng.

CHOKLADTERRINNE • 69

Vit-, ljus- och mörk chokladtryffel.

VIN PÅ GLAS

CHAMPAGNE • 145

FENEUIL POINTILLARD BRUT
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.

CREMANT DE LOIRE • 120

Chenin Blanc, Chardonnay

VITT

2018 MACON PRISSÉ • 129

Domaine de Masse
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2018 SAVAGNIN OUILLE • 149

Domaine de Sainte Marie
Savagnin
JURA, FRANKRIKE

2018 RIESLING CHARTA • 159

Jakob Jung
Riesling
RHEINGAU, TYSKLAND

2018 BOURGOGNE BLANC CRAS • 199

Marc Soyard
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

RÖTT

2016 VALPOLICELLA

CLASSICO SUPERIORE • 119

Azienda Vicentini
Corvina, Rondinella, Molinara
VENETO, ITALIEN

2016 CAIRANNE • 129

Domaine Grosset
Grenache, Syrah, Cinsault
RHÔNE, FRANKRIKE

2017 GIVRY 1:ER CRU • 169

Domaine Masse
Pinot Noir
LOIRE, FRANKRIKE

2015 BARBARESCO • 199

Massimo Rivetti
Nebbiolo
PIEMONTE, ITALIEN

FLER NATURVIN PÅ GLAS?

Fråga vår Sommelier vad som finns
öppet ikväll.

ÖL

FERMENTERIET SKELLEFTEÅHAMN • 99

Lager - 5,0%
Saison - 6,2%
IPA - 5,6%
Dubbel IPA - 8%,
Red Ale - 5,3%

SKELLEFTEÅ BRYGGERI SKELLEFTEÅ

Backens Lager - 4,7% • 79
Kallholmen Lager - 4,7% • 89
Kallholmen Ale - 5,3% • 89

PITE BRYGGERI PITEÅ • 99

Saison de Piteå - 6,5%
Belgo Wit - 4,8%
Belgo Twin - 7,0

THIS IS HOW PITEÅ • 99

How to just pick one pils - 4,9%
This is How IPA - 6,0%
How to Tear Down this wall - 4,5%,
Raspberry BerlinerWeisse
How to switch modes - 4,5%
Tropical Berliner Weisse