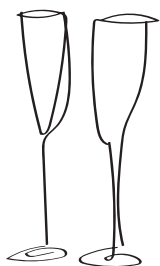


BRYGGARGATAN

FÖRE maten



CHAMPAGNE • 149

FENEUIL POINTILLARD BRUT
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.

CREMANT DE LOIRE • 129

LOUISE DE GRENELLE
Chenin Blanc, Chardonnay.

FESTILLANT • 99

Alkoholritt mousserande vin.
Cabernet Franc.

CHAMPAGNE COBBLER • 159

Champagne tillsmakad med zest från
apelsin, citron och lime.

VIRGIN COBBLER • 119

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, granskott.

ÓGIN ARCTIC

RASPBERRY GIMLET • 249

Ógin Arctic, färskpressad limejuice
och pors.

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.)

RÄKSOPPA • 179

Handskalade räkor, hyvlad fänkål,
färskost och kallpressad rapsolja.

TOAST SKAGEN • 179

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

FRITERAD SOFTSHELLKRABBA • 149

Svartvitlöksketchup,
citrongräsmajonnäs och koriander.

SOTAD OCH TUNT SKIVAD ÄLG • 189

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

BURRATA MED TOMATSALLAD • 159

Krämig burrata, råmarinerade
tomater, rivna Marcona mandlar,
örtsallad och olivolja.

GRILLAD ENOKISVAMP • 159

Rökt äggula, picklad chili,
koriandermajonnäs och puffat ris.

halv/hel PORTION

BRYGGARGATANS

RÅBIFF • 179/269*

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

**hel portion serveras med
smörslungade pommes frites.*

HUVUDRÄTTER

TRYFFELPASTA • 269

Färsk pasta med krämig tryffelsås, toppad med färskriven tryffel.

FRITERAD BLOMKÅL • 229

Hummus på gröna ärtor, mynta, hasselnötter och brynt smör.

MOULES FRITES • 269

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

SMÖRSTEKT HAVSÖRING • 319

Sotad purjolök, soja beurre-blanc, sockerärtor och friterad- och dillslungad potatis.

PIGGVAR • 399

Tryffelrisotto, XO-sås och hyvlad sommartryffel.

GRILLAD HUMMER • 449

Chili-pommes, citronmajonnäs och vitlöksbröd.

KOLGRILLAD KALVENTRECÔTE • 349

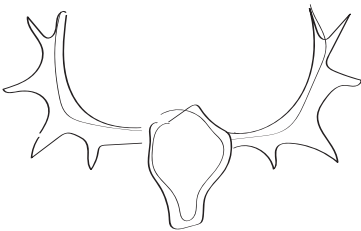
Smörslungade pommes frites, haricots verts och bearnaisesås.

LAMMYTTERFILÉ • 369

Grillade morrötter, persiljerotskräm smaksatt med Parmesan och Gruyere, brynt smörpulver och timjansky.

KOLGRILLAD PÄRLHÖNA • 299

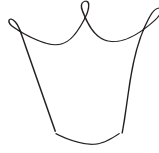
Brynt grädde, picklad gurka, sallad och shitake.



SIDEORDERS:

SMÖRSLUNGADE POMMES • 39

BEARNAISESÅS • 39



SURPRISEMENY • 899*

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.

VINPAKET	• 500
EXKLUSIVT VINPAKET	• 800
EXKLUSIVT ÖLPAKET	• 450
ALKOHOLFRITT PAKET	• 350

dessert

CHOKLADTERRINNE • 69

Vit-, ljus- och mörk chokladtryffel.

CHURROS • 119

Färska bär, vaniljkräm och vaniljglass.

CITRONKRÄM • 119

Mascarpone, flädersorbet och maräng.

MANDELSORBET • 119

Krusbärskräm, rostade krusbär och kanderade mandlar.

BAKAD CHOKLADMOUSSE • 119

Mintglass och flarn på rostade kakaoböner.

BUBBEL

CHAMPAGNE • 149

FENEUIL POINTILLARD BRUT
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M

CREMANT DE LOIRE • 129

LOUISE DE GRENELLE
Chenin Blanc, Chardonnay

VITT

2019 MUSCADET SUR LIE • 129

Domaine de la Vinconniere
Melon de Bourgonge
LOIRE, FRANKRIKE

2018 MACON PRISSÉ • 139

Domaine de Masse
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2019 SANCERRE • 159

Domaine Hubert Brochard
Sauvignon Blanc
LOIRE, FRANKRIKE

2018 RIESLING CHARTA • 159

Jakob Jung
Riesling
RHEINGAU, TYSKLAND

2019 BOURGOGNE BLANC CRAS • 199

Marc Soyard
Chardonnay
BOURGOGNE, FRANKRIKE

ROSÉ

2019 SAMUR • 129

Domaine Chancelle
Cabernet Franc
LOIRE, FRANKRIKE

RÖTT

2016 CAIRANNE • 129

Domaine Grosset
Grenache, Syrah, Cinsault
RHÔNE, FRANKRIKE

2017 PINOT NOIR • 149

Franz Weninger
Pinot Noir
SOPRON, UNGERN

2015 PEU MULEAU • 159

Domaine de Chevalerie
Cabernet Franc
LOIRE, FRANKRIKE

2015 BARBARESCO • 199

Massimo Rivetti
Nebbiolo
PIEMONTE, ITALIEN

SUGEN PÅ NATURVIN?

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%
How to highlight IPA - 6,0%
How to Tear Down this wall - 4,5%,
Raspberry Berliner Weisse
How to switch modes- 4,5%
Tropical Berliner Weisse