



Snacks

Chilinötter. 45:-

Friterad grönkål med riven parmesan. 45:-

Oliver. 65:-

Valenciamandlar. 65:-

Abborretaco.

Pankopanerad friterad abborre från Åsunden, hemgjord vetetortilla, syrad kålsallad, koriander, fermenterad vitlöksmajonnäs och chilisås. 95:-

Delibricka för två personer.

Tre sorters skivad chark, två sorters ost, marmelad, grillad surdeg, fröknäcke, vispat smör och frukt. 295:-

Är ni fler? 129:-pp

Hummus på gulärt.

Sotad gurka, labneh, sotad steklök, krispiga kikärter och örter. 85:-

Korean fried chicken.

Krispig friterad kyckling serveras med rostad vitlökskräm, Brygghusets hotsauce och frissé. 75:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Förrätter

Brygghusets kantarelltoast.

Gratinerad krämig kantarelltoast på smörstekt levainbröd, smaksatt med selleri, vitlök och citron. 149:-

Carpaccio på lax.

Kokos, chili, lime och citrongräs, serveras med dillkomprimerad gurka, forellrom, korndoppad broccoli, sojamajonnäs smaksatt med sesam och yuzu samt krispiga nudlar. 149:-

Pommes Anna.

Serveras med syrad grädde, sikrom, rödlök och dill. 165:-

Råbiff.

80g malt innanlår med Karljohansvampmajonnäs, ostronskivling, råmarinerad selleri, vasslepicklad lök, lagrad prästost och friterad grönkål. 159:-

Saltbakad beta.

Picklade betor serveras med tahini på rostade pumpafrön, honung och rostad hasselnötskonfektyr, friterad kål, inlagda fläderbär och getostskum. 129:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Varmrätter

Brygghusets salsiccia.

Stomp på potatis smaksatt med krondillssyrad kål och confiterad griskind, serveras med variation på kål från Korcka kvarn samt fläsk och ramslökbuljong. 215:-

Brygghusets smashburgare.

2 x 75g Smashburgare på nötkött med briochebröd, stekt brännvinsost, klassisk hamburgardressing, lök, krispsallad och pommes. 209:-

Hängmörad ryggbiff.

Smashed potato med sotad lök, riven parmesan, friterad lök, örtsky samt kapris- och dragonsmör. Sidesallad på rotselleri, äpple, frissé, senapsvinägrett. 379:-

Pumparisotto.

Variation på pumpa, riven parmesan, gremoulata, smörstekta kantareller och svartkål. 249:-

Schnitzel.

Pankopanerad fläkschnitzel med rödvinssky, gröna ärtor, citron, kapris och dragonsmör. Serveras med pommes. 239:-

Välj till sauce bearnaise 20:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Stekt ankbröst.

Honung- och pepparbakad palsternacka, pumpa, ängssyra, inlagda senapsfrön, vinägersky och ramslökskapris. Serveras med potatispuré och riven tryffel. 345:-

Torsk.

Grillad pancetta, äppelsirap och gräslök serveras med glacerad majrova och vinägerstekt brysselkål samt variation på rotselleri och dragonvelouté. 329:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Dessert

Kaffegodis.

1st 30:-

3st för 75:-

Kvällens glass/sorbet. 69:-

Blåbärsmousse.

Blåbärsmousse med citronkräm och sötsyrlig blåbärsgelé, serveras med karamellganache, hibiskusmaräng samt krispig sockerkaka och harsyra. 135:-

Ljummen äppelkompott.

Ljummen äppelkompott med karamelliserat havre och rostad vit choklad, serveras med älgörtskum samt sorbet på grönt äpple och citronverbena. 119:-

Nyponsoppa.

Nyponsoppa med mandelkaka och italiensk maräng, serveras med havtorn, mandelbiskvi och vaniljglass. 125:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.