



Snacks

Chilinötter. 45:-

Chips och dipp. 49:-

Oliver. 65:-

Tre sorters skivad chark. 79:-

Valenciamandlar. 65:-

Arancine.

Panerad friterad risotto med parmesan. 69:-

Frasig halloumi.

Friterad halloumi serveras med vitlökskräm och salsa verde. 75:-

Korean fried chicken.

Krispig friterad kyckling serveras med Brygghusets sötsura hotsause. 85:-

Tartar.

På handskuret innanlår med rostad brioche, tartarsås och löjrom. 90:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Förrätter

Jordärtskocksoppa.

Serveras med rostad brioche med ostkräm och tunt skivad capocollo. 119:-

Ölförslag: Bryggmästarens Premium Gold.

Vinförslag: W2 Riesling-Pinot Gris, Alsace, Frankrike.

Risotto.

Med blåmögelost från Brostorp, rostade valnötter, hyvlad blomkål och vinteräpple. 139:-

Ölförslag: Hazy Tango.

Vinförslag: W2 Riesling-Pinot Gris, Alsace, Frankrike.

Råbiff.

80g nymalt innanlår med smak av garam masala, yoghurtmajonnäs, kapris, silverlök, rimmad gurka, koriander samt friterade linschips. 149:-

Ölförslag: Bryggmästarens Bästa Ekologiska.

Vinförslag: Poggio Anima Sangiovese Toscana, Italien.

Smörstekt kroppkaka.

Fylld med karamelliserad lök, svamp, rostad mandel och ramslökskapris, serveras med skum på Karljohansvamp och Wrångebäckssost. 129:-

Ölförslag: Småland.

Vinförslag: Grüner Veltliner vom Haus, Österrike.

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Varmrätter

Brygghusets pasta.

Fylld med färskost, gräslök och citron, serveras med sotad smörbakad purjolök, friterad purjolök, bondbönor samt parmesan och purjolökskum. 229:-

Ölförslag: Bryggmästarens Bästa Ekologiska.

Vinförslag: Lamberti Ripasso, Veneto, Italien.

Brygghusets smashburgare.

2 x 75g smashburgare på högrev med rostat briochebröd, parmesan och brynt smörkräm, persilja- och jalapeñospickles, sallad, majonnäs, bacon och pommes. 215:-

Ölförslag: Källaröl.

Vinförslag: Camden Park Cabernet Sauvignon, Australien.

Chicken sandwich.

Smörstekt levaintoast med pankopanerad friterad kyckling, avokadosalsa, sötsur kål, råhyvlat lök, hotsauce, sesamfrön och koriander, serveras med pommes och majonnäs smaksatt med yuzu, soja och vitlök. 259:-

Ölförslag: Bron IPA.

Vinförslag: Le Chat Grenache, Frankrike.

Hängmörad ryggbiff. 379:-

Ölförslag: Bryggmästarens Premium Dark.

Vinförslag: Lamberti Ripasso, Veneto, Italien.

Oxfile. 419:-

Ölförslag: Bryggmästarens Premium Gold.

Vinförslag: Fairview Shiraz, Paarl, Sydafrika.

Potatiskaka bakad med brynt smör, karamelliserad lök och lagrad ost. Kräm på rostad jordärtskocka, krispiga rotfrukter och tryfflerad portvinssky. Ört- och vitlöksslungad sallad på grillad hjärtbladsallad och isad silverlök.

Schnitzel.

Pankopanerad fläkschnitzel med brässerad lök, gröna ärtor, crudité-sallad, citronette, serveras med pommes, dragon- och pepparsky samt smör smaksatt med vitlök, citron och timjan. 239:-

Välj till hemslagen sauce bearnaise. 25:-

Ölförslag: Bryggmästaren Bästa Pilsner.

Vinförslag: La Légende d'Hélios, Languedoc-Roussillon, Frankrike.

Torsk.

Med zucchini och vitvinssås smaksatt med hjärtmussla, forellrom och gräslök, serveras med confiterad jordärtskocka, bondböner, picklad kålrabbi och tagetesört. 349:-

Ölförslag: Hazy Tango.

Vinförslag: Chablis Château de Chemilly, Frankrike.

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.

Dessert

Kvällens glass/sorbet. 69:-

Tryffel. 30:-

Brownie.

Med saltrostade jordnötter, chokladbavaroise och bakad chokladkräm, serveras med glass på mascarpone och vanilj samt varm saltkolasås. 119:-

Mango, ananas & passion.

Ananas marinerad i citronverbena med kokos, mini-crème brûlée, sorbet på mango- och passionsfrukt, spräckt choklad och sötsyrlig gelé. 129:-

Ostbricka.

Två sorters ost med marmelad och fröknäcke. 139:-

Vid allergi, fråga gärna personalen så hjälper vi dig.