



BRYGGERIET ÅNGKVARN

G A S T R O P U B

Här på bryggeriet tycker vi att maten är lika viktig som ölen vi brygger.
Öl & mat är djupt rotat i Sveriges matkultur. Tillsammans blir det en middagsupplevelse
som är oemotståndlig. Hos oss hyllar vi det svenska moderna köket med influenser
från hela världen. Vi använder lokala råvaror så som Kiplingeberg Vilt samt
handplockade bär & svampar från uppländska skogar./

*Here at the brewery we think our food is as important as ours brews.
Beer and food have a strong connection with food culture in Sweden. They come together into
a food experience that is hard to resist. We celebrate the modern Swedish cuisine inspired by
food from around the world. We use locally sourced products from producers such as
Kiplingeberg Vilt and handpicked berries and mushrooms from
the forests of Uppland.*

Förätter/Starters

Charkuterier serveras med husets fetaost, oliver & fröknäcke. Rekomenderas för två./
Charcuterie, house feta, olives, & seed crackers. Recommended for two.

189:-

Patatas bravas friterad potatis, friterad lök, fläskkarré chips, vitlökssås & tomatsås. (går att få vegansk)/
Patatas bravas fried potatoes, fried onion, prosciutto chips, garlic sauce & tomato sauce. (can be made vegan)

139:-

Bakad **sparrisbroccoli** serveras med gnocchi, romesco & rostade mandlar./
Baked **broccolini** served with gnocchi, romesco & roasted almonds.

139:-

Varmrätter/Mains

Husets **hamburgare** på högrev & bringa, bröd, Väddö-cheddar, äppelciderlök, knaprig chorizo,
chorizomajonnäs & krispsallad. Pommes frites med paprikaketchup./
Housemade **hamburger** of chuck steak on brioche with Väddö cheddar cheese, apple pickled onion,
crispy chorizo, chorizo mayonnaise & crisp salad. French fries with roasted bell pepper dip.

249:-

Friterad tofu med Sojastekt rödkål, potatis & äpple.
Serveras med honungspicklad senap & senapsgrädde. (går att få vegansk)/
Fried tofu. Red cabbage, potatoes & apples pan-fired in soy.
Served with honey pickled mustard seeds, mustard cream. (can be made vegan)

219:-

Ugnsbakad **gös** serveras med morot & potatismos, gremolata med thaibasilika, sesamfrön & blodapelsin./
Oven-baked **pike perch** served with carrot & potato mash,
gremolata with Thai basil, sesame seeds & blood orange.

253:-

Långbakat **lammlägg** med harissa & saffran. Serveras med olivkross, mandlar & polentakaka./
Slow-cooked leg of **lamb** with harissa & saffron. Served with crushed olives, almonds & pan-fried polenta.

234:-

Desserter/Desserts

Tiramisu på Smedsbo slott saltzstout & vaniljkrisp./
Tiramisu made with Smedsbo saltz stout & vanilla crisp.

99:-

Söta dumplings fylda med päron & dadlar. Serveras med mandelkrisp & kokos-vaniljglass. (vegansk)/
Sweet dumplings filled with pears & dates. Served with an almond crisp & coconut vanilla ice cream. (vegan)

109:-

Tre godbitar. Mörk choklad med passionfrukt. Vit choklad med Kalhua & Bailey's. Proseccogelé.
79:- för 3st. 35:- för 1st.

Three pralines. Dark chocolate with passion fruit. White chocolate with Kalhua & Bailey's. Prosecco gelé.
35:- each or 3 for 79:-

Barn under 13 år, mindre rätter reducerat pris med 40%.

Vid allergier prata med våra medarbetare./

Children under 13 years old: smaller portions with a 40% price reduction.

Speak with our staff if you have allergies.