



## 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 marinerad cheddarost, oliver & fröknäcke. Rekommenderas för två.

**Charcuterie**, marinated cheddar cheese, olives, & seed crackers. Recommended for two.

189:-

**Bryggeriets nachos** med tacofärs & smält cheddarost. Serveras med gräddfil & salsa. Rekommenderas för två.  
**Nachos** with taco ground beef & melted cheddar cheese. Served with sour cream & salsa. Recommended for two.

169:-

Tre små **sallads wraps** fylld med hoisinkyckling, färsk gurka, sirachamajonnäs, inlagd morot & rättika.  
Three small **salad wraps** filled with hoisin chicken, pickled daikon & carrot, fresh cucumber & siracha mayonnaise.

139:-

### Varmrätter/Mains

**Hamburgare** på högrev & bringa, bröd, inlagd Västeråsgurka, Vaddö cheddarost, silverlök, Bryggeriet's originaldressing & krispsallad. Pommes frites med husets ketchup.

**Hamburger** of chuck steak on brioche with housemade Västerås pickles, Vaddö cheddar cheese, white onion, Bryggeriet's dressing & crisp lettuce. French fries with our own ketchup.

259:-

**Falafel** med sweet & spicy sötpotatishummus, syrad rödkål, tomat, gruka & cornichons.  
**Falafel** with sweet & spicy sweet potato hummus, sour red cabbage, tomato, cucumber & cornichons.

229:-

Glacerade **kamben** med krämig potatissallad, broccolislaw & picklade senapsfrön.

Glazed **baby back ribs** with creamy potato salad, broccoli slaw & BBQ sauce.

259:-

**Sallad** med ungsbakad fläsksidan, grillad persika, rödlök, romansallad, krämig ädelostdressing & rostade valnötter.

**Salad** with oven-baked pork belly, grilled peaches, romain lettuce, red onion, creamy blue cheese dressing & roasted walnuts.

239:-

### Dessert/Desserts

Graham **sticky toffee pudding** med rökt chokladglass & bränd maräng.  
Graham **sticky toffee pudding** with smoked chocolate ice & toasted meringue.

99:-

Basque **cheesecake** med färska bär.

Basque **cheesecake** with fresh berries.

99:-

**Södermans mandelmussla** serveras med grädde & färska bär.

**Södermans almond** cookie served with cream & fresh berries.

84:- för 4st.

Barn under 13 år, mindre rätter reducerat pris med 33%.

Vid allergier prata med våra medarbetare.

Children under 13 years old: smaller portions with a 33% price reduction.

Speak with our staff if you have allergies.