



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. Rekomenderas för två./

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

199:-

Chevré gratinerad **levain toast** med olivtapenad, fermiterad aubergine & inlagd tomat./
Broiled **goat cheese toast**, olive tapenade made with fermented eggplant & pickled tomato.

149:-

Pakora, friterade grönsaker serveras med en tomatchutney & cashew-, örtdipp. /

Pakora served with tomato chutney & cashew-herb dip.

139:-

Varmrätter/ Mains

Hamburgare på högrev & bringa, bröd, rödlöksmarmelad, tryffelost, bacon & majonnäs på tryffel & timjan.

Pommes frites med BBQ dipp./

Hamburger of chuck steak on brioche with red onion marmelade, truffle cheese, bacon & mayonnaise with truffle & thyme. French fries with BBQ dip.

259:-

Basilika-, pistage **risotto**, stekt grönkål, haricots verts & inlagd citron./
Basil-pistachio **risotto**, pan-fried kale, haricot verts & preserved lemon.

229:-

Bryggeriets **Bacalao** på ugnsbakad torsk & aioli.

Serveras med tomatgryta smaksatt med oliver, potatis, chili & persilja./

Bryggeriets **Bacalao**: oven baked cod, aioli & tomato stew with olives, potatoes, chili & parsley.

269:-

Confiterad **majskyckling** serveras med potatis puré, stekt grönkål, haricots verts, inlagda tomater & sky./

Chicken confit served with mashed potatoes, gravy, pan-fried kale, haricot verts & pickled tomatoes.

259:-

Dessertter/ Desserts

Sticky toffee pudding på äpple med kanelmul & ingefäraglass. /

Apple **sticky toffee pudding** with cinnamon crumble & ginger ice cream.

99:-

Citron **pannacotta** med plommonkompot & honungs krisp./

Lemon **panna cotta** with plum compote & honey crisp.

99:-

Pecan paj med kokosvispgrädd, mörkchoklad & torkade tranbär./

Pecan pie with coconut cream, dark chocolate & dried cranberries.

99:-