



BRYGGERIET ÅNGKVARN
G A S T R O P Q U B

Förrätter/ Starters

Charkuterier serveras med marinerad cheddarost, oliver & fröknäcke. Rekommenderas för två./
Charcuterie, marinated cheddar cheese, olives, & seed crackers. Recommended for two.

209

Bryggeriets egna **boquerones** på strömming. Serveras med kall färsk tomatsås, surdegsbröd & basilika./
Bryggeriet's own herring **boquerones**. Served with a fresh, cold tomato sauce, sourdough bread & basil.

179

Rostad **broccoli** serveras med bryggeriets egna ricotta & crispy chili oil./
Roasted **broccoli** served with homemade ricotta & crispy chili oil.

155

Varmrätter/ Mains

Hamburgare på högrev & bringa, rökt färskost, jalapeñomarmelad, silverlök & svartrökt bacon.
Pommes frites & aioli med bakad vitlök./

Hamburger of chuck steak with smoked cream cheese, white onion, smoked bacon & jalapeño marmelade.
French fries with baked garlic aioli.

269

Lax serveras med sotad hjärtsallad, sparris & rädisor slungade i nobisdressing./
Oven-baked **salmon** served with charred romain hearts, asparagus & radish tossed in nobis dressing.

289

Stout bräserat **renlägg** serveras med potatispuré samt picklade lingon & blåbär./
Leg of **reindeer** venison. Served with mashed potatoes & pickled lingonberries & blueberries.

289

Sallad med marinerad kycklinglårfilé eller halloumi, semitorkad tomat, kalamata oliver,
rödlök, feta ost, oregano & honungsvinägrett./

Salad with marinated boneless chicken thigh or halloumi, semi-dried tomato,
kalamata olives, red onion, feta cheese, oregano & honey vinaigrette.

249

Dessерter

Varm **choklad & jordnötsbrownie** serveras med körsbärssorbet & rostad mandel smul./
Chocolate & peanut butter **brownie** served with an almond crumble & cherry sorbet.

119

Hibiscus & blodapelsin tart med lime maräng & hyvlad vit choklad./
Blood orange & hibiscus tart, lime meringue & white chocolate shavings.

129

Vid allergier prata med våra medarbetare
Speak with our staff if you have allergies..