



BRYGGERIET ÅNGKVARN

G A S T R O P Q U E

Förrätter/ Starters

Charkuterier serveras med marinerad cheddarost, Bryggeriets knäckebröd & oliver. Rekomenderas för två. /

Charcuterie with marinated cheddar cheese, Bryggeriet's crisp bread & olives. Recommended for two.

209

Koreansk **råbiff** med äggkräm, sesam, pinjenötter, soja & äpple./
Korean beef **tartare** with egg cream, sesame, pine nuts, soy & apple.

175

Pumpa **hummus** med granatäpple & friterat tunnbröd./
Butternut squash **hummus** with pomegranate & fried thin bread.

155

Varmrätter/ Mains

Hamburgare på högrev & bringa eller halloumi med Bloody Mary-sås, snapsmajonnäs, krispsallad, tomat & Väddö cheddarost. Pommes frites & Bryggeriets originaldressing./

Hamburger of chuck steak or halloumi with mustard mayonnaise, Bloody Mary sauce, crisp lettuce, tomato & Väddö cheddar. French fries & Bryggeriet's original dressing.

269

Rostad **spetskål** med yoghurt, apelsinkrutonger, gremolata & krispigt kryddat rispapper./
Roasted pointed **cabbage** with yoghurt, gremolata, spiced crispy rice paper & orange zest croutons.

249

Torskrygg med smörstekt purjolök, vitvinssås med löjrom, stenbitsrom & gräslök. Pommes Anna & vårlök./

Cod filé with butter-fried leek, white wine sauce with vendace roe, lumpfish roe & chives.

Pommes Anna & spring onion.

289

Stout **gryta** på högrev med selleri, pumpa & rostad potatis./
Stout stew with chuck steak, celery, butternut squash & roasted potatoes.

269

Desserter

Olivoljekaka med honung, yoghurt & blodapelsinkräm./
Olive oil cake with honey & yoghurt, served with blood orange curd.

99

Chokladmousse med granatäpple och pistagenötter./
Chocolate mousse with pomegranate & pistachio.

99

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