



## 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.

### Förrätter

**Charkuterier** serveras med marinerad ost, Bryggeriets knäckebröd & oliver. Rekommenderas för två.

219

**Nachos** med kryddad nötfärs eller vegetarisk färs, serveras med cheddarostsås, gräddfil, grön chilisalsa med jalapeño & mango.

199

Bryggeriets **Pelle Janzon** på friterad potatiskaka med råbiff, löjrom, äggkräm & rödlök.

179

Friterad **kycklingkroket** med caesarsallad, kapris, riven parmesan och ugnsbakat rispapper.

175

**Broccolini** med rostad paprikaröra, valnötter, harissabrödsbulle & riven parmesan.

155

### Varmrätter

Bryggeriets **hamburgare** på högrev eller halloumi med krispsallad, rödlök, Västeråsgurka, Väddö cheddar & honey mustard sås. Pommes frites & rabarberketchup.

279

**Falafel** med tahinidressing, grön chilisås, sallad, syrlig rödkål & hirs.

259

Bryggeriets **högrevskorv** med stout, serverad med senapsstuvad potatis, syrlig rödkål & dillvinägrett.

279

**Torskrygg** med smörstekta primörer, pepparrotskräm, brynt smör, dill & sotad citron.

289

Klassisk **råbiff** med äggkräm, cornichoner, grov senap, friterad kapris & rödlök. Serveras med pommes frites & honungs- & senapsmajonnäs.

289

**Sallad** med kycklinglårfile eller blomkål med bryggeriets egna buffalosås.

Krämig ädelostdressing, selleri, rödlök & sotad majs.

259

### Desserter

**Basque cheesecake** med färska bär.

99

**Bryggeriets glass**

-fråga för utbud-

59

### Snacks

Salta jordnötter, chilimix eller salta mandlar 59, chips salta, gräddfil eller grill 43, marinerad ost 59, marinerade oliver 59, ölkorv 59.

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

Vid allergier prata med våra medarbetare.