



BRYGGANS 3-RÄTTERS VÅRMENYERBJUDANDE

Vi firar vårens inträde med mycket prisvärda
trerättersmenyer av högsta kvalitet från havets skafferier.

En stor del av råvarorna köper vi från lokala
leverantörer. Grönsaker och örter odlar vi själva i ett eget
växthus och i en salladsodling som ligger bakom
restaurangen.

Vi sätter en stor ära i att lyfta fram den svenska
kallskänken, framförallt på förrättssidan. Den svenska
kallskänken är i ett internationellt perspektiv unik och
den tillhör som vi ser det en av Europas bästa. Kombinera
gärna förrätterna med någon av de utsökta svenska
snapsarna!



TRERÄTTERS VÅRMENYERBJUDANDE 1

Förrätt:

Pikant Axmarröra på grillad vitlökskrutong. Serveras med örtolja och citrondressing. ● ■

Huvudrätt:

Sesampanerad gösfilé och grillad färsk laxfilé med krämig gorgonzolasås, brynta champinjoner och hemkokt fikonmarmelad. Serveras med pressad potatis. ● □

Efterrätt:

Varm hjortronsylt med vaniljglass, vispgrädde och hembakat flarn. ○ ■

PRIS: Vårmenyerbjudande 1 kostar 395:- (ord. pris 429:-)

TRERÄTTERS VÅRMENYERBJUDANDE 2

Förrätt:

Carpaccio av gravat kalvinnanlår på bädd av ruccolasallad smaksatt med örtvinägrett. Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○ □

Huvudrätt:

Bryggans smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med pikant skaldjursglaze. Serveras med pressad potatis. ● □

Efterrätt:

Vår goda **crème brûlée**. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade nötter. ■

PRIS: Vårmenyerbjudande 2 kostar 399:- (ord. pris 437:-)

TRERÄTTERS VÅRMENYERBJUDANDE 3

Förrätt:

Sesamrostad tonfiskrullad på bädd av sötsurpicklade legymer och ruccola, balsamvinägrett och en mustig vitlöks- och chilimajonnäs. ○□

Huvudrätt:

Nygrillad mörad lammytterfilé. Serveras med en bakad röstipotatisterrin späckad med vitost. Därtill Bryggans egen syrliga rödlökskonfityr och goda Cognacreduktion. ○□

Efterrätt:

Bakad chokladostkaka med syltade bär och vaniljglass. ●■

PRIS: Vårmenyerbjudande 3 kostar 455,- (ord. pris 495,-)

VÅRMENYERBJUDANDE ~ VINPAKET

Nedan föreslår vi ett prisvärt paket med viner som passar till Bryggans marina för- och huvudrätter. Det föreslagna dessertvinet går ihop med samtliga efterrätter på menyn.

Chez Paulette Grenache Blanc, Frankrike ~ 1 glas till förrätten

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer Riesling Trochen, Tyskland ~ 1 glas till huvudrätten

Moscatel de Setúbal, Portugal ~ 4 cl till efterrätten

PRIS: Vårmenyerbjudande vinpaket kostar 209,-

VÅRMENY 2016

~ FÖRDRINK ~

Inled er gastronomiska upplevelse på bästa sätt med en av Bryggans utsökta fördrinkar. Vi rekommenderar:

Dry Martini 96:- (4 cl) Cosmopolitan 96:- (4 cl)



~ FÖRRÄTTER ~

Pikant Axmarröra på grillad vitlökskrutong. Serveras med örtolja och citrondressing. ● ■ 95:-

*Till den **Pikanta Axmarröran** passar **Herrgårds Aquavit**:*

Kummin, koriander och fänkål. Avrundad med skotsk whisky och lagrad på sherryfat i tre månader. Fyllig och eldig eftersmak med fatkaraktär. 19:-/cl.

Carpaccio av gravat kalvinnanlår på bädd av ruccolasallad smaksatt med örtvinägrett.

Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○ □ 99:-

*Till **Carpaccion av gravat kalvinnanlår** passar **Gammal Norrlands Akvavit**:*

Kummin, anis och fänkål, avrundad med sherry av Oloroso-typ. Fyllig, eldig och tydlig smak av kummin, med inslag av fat, russin, anis och fänkål, och en aning sötma. 19:-/cl.

Skummig hummercchèmesoppa spetsad med Cognac. Serveras med färska räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ● ■ 109:-

*Till den **Skummiga hummercchèmesoppa** passar **Skåne Akvavit**:*

Kummin, anis och fänkål. Mild kryddighet med smak av kummin samt inslag av anis och fänkål. 19:-/cl.

Sesamrostad tonfiskrullad, på bädd av sötsurpicklade legymer och ruccola, balsamvinägrett och en mustig vitlöks- och chilimajonnäs. ○ □ 125:-

*Till den **Sesamrostade tonfiskrulladen** passar **O.P. Anderson Aquavit**:*

Kummin, anis och fänkål. Fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål. 19:-/cl.

- Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få glutenfri
- Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få laktosfri

- HUVUDRÄTTER -

Grillad färsk laxfilé med vin- och gräddkokt grönsaksjulienne penslad med hummerglaze. Därtill en ingefära- och vitlöksliaison. ● □ 195:-

Skepparmiddag. Grillad lax, smörstekt rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor, champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. ○ □ 219:-

Ugnsstekt ost- och skinkfylld kycklingfilé på legerad grönsaksragout. Därtill en gräddvispad tequilasås. Serveras med en baconspäckad potatistimbal. ○ □ 199:-

Vegetarisk lasagne av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad salladsbädd. ● ■ 169:-

Fantastiska Vår-
menyerbjudanden!

Ugnspocherad torskrygg med löksauterad bladspenat och en
deliciös nymonterad Chablissås. ○ □
Vårmenyerbjudande 195:- (ord. pris 225:-)

Bryggans smörstekta rödtungafile i nyvispad rieslings- och
hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med pikant
skaldjursglaze. ● □
Vårmenyerbjudande 209:- (ord. pris 239:-)

Sesampanerad gösfilé och grillad färsk laxfilé med krämig gorgonzolasås, brynta
champinjoner och hemkokt fikonmarmelad. ● □
Vårmenyerbjudande 215:- (ord. pris 245:-)

Nygrillad mörad lammytterfilé. Serveras med en bakad röstipotatisterrin späckad med
vitost. Därtill Bryggans egen syrliga rödlökskonfityr och goda Cognacreduktion. ○ □
Vårmenyerbjudande 245:- (ord. pris 275:-)

Till samtliga huvudrätter ovan, förutom kycklingfilén, den vegetariska lasagnen och
lammytterfilén serveras pressad potatis.

● Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få glutenfri
■ Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få laktosfri

~ DESSERTER ~

Varm hjortronsylt med vaniljglass, vispgrädde och hembakat flarn. ○ ■ 89:~

Bakad chokladostkaka med syltade bär och vaniljglass. ● ■ 95:~

Vår goda crème brûlée. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade nötter. ■ 99:~

~ BARNENS MENY ~

~ BARNENS HUVUDRÄTTER ~

Pasta med köttfärssås. ● 65:~

Pannkaka med sylt och grädde. ● ■ 65:~

~ BARNENS EFTERRÄTT ~

Sjörövärglass med karamellsås. ○ ■ 45:~

Upplev Axmarbrygga Havskrogs hemlagade

SKÄRGÅRDSJULBORD

som år 2016 serveras mellan 18 nov. -22 dec. Boka i tid!

- Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få glutenfri
- Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få laktosfri

- EFTER MATEN -

Avsluta måltiden storstilat med en avec!



Likör –
Baileys 19:-/cl



Whiskey –
Mackmyra Brukswhisky 26:-/cl



Cognac –
Grönstedts* 19:-/cl**

- TAKEAWAY -

På Axmarbrygga Havskrog producerar och säljer vi egna ekologiska oljor med örter från vårt eget växthus som ligger alldeles i anslutning till restaurangen.

Köp en flaska och skäm bort er själv eller ge bort som en perfekt present!



TA MED HEM!

Axmarbryggas **hummerolja**: 85:-

Axmarbryggas **hummersås**: 59:-

Köp våra såser och ekologiska oljor! Oljorna är baserade på örter från Axmarbryggas eget växthus.

Enbart för "take away"! Fråga personalen för mer info.

Vitt vin

Husets vita vin: Chez Paulette Grenache Blanc. Frankrike.
Frisk, ung smak med inslag av citrus, tropiska frukter och mineral.
Glas 73:-/Flaska 279:-

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer Riesling Trocken.
Tyskland.
Fyllig och frisk smak av äpplen, tropisk frukt och fläder.
Glas 79:-/Flaska 299:-

Bourgogne Chardonnay Les Ursulines. Frankrike.
Torr, ung, frisk och fruktig smak med inslag av citrus, mineral och fat.
Glas 87:-/Flaska 349:-

Topf Grüner Veltliner Strassertal. Österrike.
Torr, fruktig och kryddig smak med inslag av päron, honungsmelon, örter och citrus.
Glas 94:-/Flaska 369:-

Alvarinho Pouco Comum. Portugal.
Mycket frisk och fyllig smak med toner av tropisk frukt, citrus och vita blommor.
Flaska 399:-

Bouchard Aïne & Fils Chablis. Frankrike
Blommig smak av vanilj och mineraler.
Flaska 469:-

Alkoholfritt vitt vin: Natureo Torres. Spanien.
Glas 39:-/Flaska 159:-

Rosé

Chez Paulette Grenache Rosé. Frankrike.
Delikat smak, präglad och härlig citrus och röda bär, med en lång och frisk avslutning.
Glas 72:-/Flaska 279:-

Rött vin

Husets röda vin: Chez Paulette Grenache Rouge. Frankrike.
Harmonisk smak av svarta vinbär, körsbär och lakrits med en balanserad avslutning av vanilj.
Glas 73:-/Flaska 279:-

OPI Mascota Cabernet Sauvignon. Argentina.
Koncentrerad fruktig smak med frisk syra och inslag av svarta vinbär, plommon, vanilj och kryddor.
Glas 79:-/Flaska 299:-

Bouchard Aïne & Fils Pinot Noir. Frankrike
Harmonisk smak av svarta vinbär, lakrits och svarta körsbär med inslag av vanilj.
Glas 87:-/Flaska 349:-

I Castei Ripasso. Italien.
Smakrik och robust med toner av körsbär, vanilj och kryddor.
Välbalanserad med lång eftersmak.
Glas 99:-/Flaska 395:-

Alkoholfritt rött vin: Fre Premium Red. USA.
Glas 39:-/Flaska 159:-

Mousserande vin

Charles De Fére Cuvée Jean-Louis Blanc De Blancs Brut. Frankrike.
Frisk och fruktig smak med inslag av citrus, päron och lätt brödig eftersmak.
Flaska 299:- /Piccoloflaska (20cl) 85:-

Champagne

Lanson Black Label. Frankrike.
Mogen och fruktig smak med livlig syra och inslag av mogna äpplen och grape.
Flaska 895:-

Har ni en allergi? Fråga i så fall vår personal så hjälper vi er.

Drinkar

24:-/cl

Axmars Bryggdrink: Fråga personalen för mer information.
Kapten Morgan: Mörk kryddad rom, Coca Cola, pressad lime.
Sjöslag: Bacardi Razz, Bacardi Lemon, pressad citron, fruktsoda.
Black Razz: Minttu black, Cruzan Raspberry, fruktsoda.
Easy Breeze: ABSOLUT Ruby Red, Tranbärsjuice.
Havsbris: Päroncognac, Absolut Pears, Ginger Ale.
PS: ABSOLUT Pears, fruktsoda, pressad lime.

Alkoholfri drink

45:-

Cocktails

4 cl 95:- / 6 cl 119:-

Cosmopolitan: Absolut Citron, Cointreu, tranbärsjuice.
Dry Martini: Gin, Vermouth.

Kaffedrinkar

4 cl 95:- / 6 cl 119:-

Bryggans kaffedrink: Päroncognac, Grand Marnier, grädde.
Kaffee Karlsson: Baileys, Cointreau, grädde.
Irish Coffee: Paddys, kaffe, brun farinsocker, grädde.
Kaffee Dom: Benedectine, kaffe, grädde.

Likörer

19:-/cl

Amaretto	Kahlua
Baileys	Kapten Löjtnant
Calvados	Liqueur 43
Cointreau	Sambuca
Grappa	Seve Fournier
Drambuie	Southern Comfort
Grand Marnier	Strega

Cognac

Grönstedts *** (3 Stars)		19:-/cl
Grönstedts Monopole	Martell VS	21:-/cl
Camus VSOP	Remy Martin VSOP	26:-/cl

Dessertvin, Portvin och Punsch

Carlshamns Flaggpunsch	Red Port (rött portvin)	13:-/cl
Sandemans (vitt portvin)		
Moscatel de Setúbal		17:-/cl

Whisky

Mor		19:-/cl
Jameson	Famous Grouse	20:-/cl
Bowmore	Talisker	30:-/cl
Oban	Lagavulin	28:-/cl

Mackmyra svensk whisky:

Mackmyra Brukswhisky		26:-/cl
Mackmyra Första utgåvan		36:-/cl
Mackmyra Special 03	Mackmyra Special 04	46:-/cl
Mackmyra Special 05	Mackmyra Special 06	46:-/cl

Sprit

Gammal Norrlands Akvavit	Läckö Slottsakvavit	19:-/cl
Hallands Fläder	O.P. Anderson	
Herrgårds Akvavit	Skåne Akvavit	

Aalborgs Jubileum	Gammeldansk	19:-/cl
Absolut Citron	Fernet Branca	
Absolut Kulant	Jägermeister	
Absolut Vodka	Linje Akvavit	
Bäska droppar		

Starköl

Fagerhult Export (50 cl)	Zeunerts Merke (50 cl)	65:-
Högakusten (50 cl)		68:-
Breznak (33 cl)		58:-

Mellanöl

1857 (33 cl) 47:-

Folköl

Mariestad (3,5%) (50 cl) 39:-

Cider

Kopparberg Päron (33 cl) 49:-

Läsk, mineralvatten och lättöl/alkoholfritt

29:-

Pepsi Cola (33 cl)	Pepsi Max (33 cl)
Ramlösa naturell (33 cl)	Ramlösa citron (33 cl)
Transbärsjuice	Zingo (33 cl)
7 Up (33 cl)	Sockerdricka (33 cl)
Apelsinjuice	Äppeljuice
Carlsberg Non Alcoholic (33 cl)	Pripps Blå lättöl (33 cl)

Kaffe/te

27:-