



BRYGGANS 3-RÄTTERS SOMMARERBJUDANDE

Vi firar sommarens inträde med mycket prisvärda
trerättersmenyer av högsta kvalitet från havets skafferi.
En stor del av råvarorna köper vi från lokala leverantörer.

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 humant
prissatta svenska snapsarna!



TRERÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE 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. ●□

Efterrätt:

Hemlagad cheesecake med smak av lime, toppad med färska bär samt halloncoulis. ●■

PRIS: Sommarmenyerbjudande 1 kostar 399,- (ord. pris 443,-)

Köket
rekommenderar!

TRERÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE 2

Förrätt:

Kallskänkans hemliga last. Två stycken kallrökta laxrullader fyllda med kallskänkans goda mousser av böckling och färskskalade räkor. Serveras med hummerolja, pesto och vitlökskrutong. ○■

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 mandlar. ■

PRIS: Sommarmenyerbjudande 2 kostar 425,- (ord. pris 467,-)

TRERÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE 3

Förrätt:

Bottenhavstapas av kallskänkans olika sillsorter och gravade strömming. Därtill sikrom, vispad crème fraiche, rödlök, svensk lagrad ost samt slungat skaldjurssmör. Serveras med knäckebröd. ◻◻

Huvudrätt:

Grillad hälleflundrafilé i vispad chablissås med ristad ostronskivling toppad med deliciös Café de Paris-smörblandning och friterad persilja. Serveras med pressad potatis. ◻◻

Efterrätt:

Vit chokladpannacotta. Serveras med hallonspoom. ■

PRIS: Sommarmenyerbjudande 3 kostar 465,- (ord. pris 513,-)

SOMMARMENYERBJUDANDE ~ 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: Sommarmenyerbjudande vinpaket kostar 219,-

SOMMARMENY 2017

- FÖRDRINK -

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

Dry Martini 96:- Cosmopolitan 96:-



- FÖRRÄTTER -

Pikant Axmarröra på grillad vitlökskrutong. Serveras med örtolja och citrondressing. ●■ 99:-

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. 22:-/cl.

Nyvispad grönsparriessoppa med handskalade räkor. Därtill vitlökskrutong. ○□ 99:-

Till den Nyvispade grönsparriessoppa passar Läckö Slottsaguavit:

Dillfrö, kummin, koriander, fänkål och sherry. Rund och fyllig dillfrökaraktär med inslag av kummin, fänkål och koriander. 22:-/cl.

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

Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○□ 109:-

Till Carpaccion av gravat kalvinnanlår passar O.P. Anderson Aquavit:

Kummin, anis och fänkål. Fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål. 22:-/cl.

Bottenhavstapas av kallskänkans olika sillsorter och gravade strömming. Därtill sikrom, vispad crème fraiche, rödlök, svensk lagrad ost samt slungat skaldjurssmör. Serveras med knäckebröd. ○□ 109:-

Till Bottenhavstapasen passar Skåne Akvavit:

Kummin, anis och fänkål. Mild kryddighet med smak av kummin samt inslag av anis och fänkål. 22:-/cl.

Kallskänkans hemliga last. Två stycken kallrökta laxrullader fyllda med kallskänkans goda mousser av böckling och färskskalade räkor. Serveras med hummerolja, pesto och vitlökskrutong. ○■ 139:-

Till Kallskänkans hemliga last 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. 22:-/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 -

Fantastiska Sommar-
menyerbjudanden!

Grillad färsk laxfilé med vin- och gräddkokt grönsaks-
julienne i skummig kräftsås penslad med hummerglaze. ◯ □

Sommarmenyerbjudande 199,- (ord. pris 229,-)

Bryggans smörstekta rödtungafile i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås
med svamp och handskalade räkor napperad med pikant skaldjursglaze. ● □

Sommarmenyerbjudande 199,- (ord. pris 249,-)

Sesampanerad göstfilé och grillad färsk laxfilé med krämig gorgonzolasås, brynta
champinjoner och hemkokt fikonmarmelad. ● □

Sommarmenyerbjudande 215,- (ord. pris 245,-)

Grillad hälleflundrafile i vispad chablissås med ristad ostronskivling toppad med deliciös
Café de Paris-smörblandning och friterad persilja. ◯ □

Sommarmenyerbjudande 279,- (ord. pris 309,-)

Helstekt mörad oxfile med ugnstekta glaserade rotgrönsaker och två
smakrika såser. Serveras med vår goda potatisgratäng. ◯ □

Sommarmenyerbjudande 259,- (ord. pris 289,-)

Hällstekt Axmarströmming fylld med senap, pepparrot och dill. Serveras med rårörda
lingen, pikant sås och potatispuré. ● □ 135,-

Grillad färsk laxfilé med smörstekt grönsparis och basilikaskum, toppad med god
tryffelhollandaise och rostade cashewnötter. ● □ 209,-

Skepparmiddag. Grillad lax, smörstekt rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor,
champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. ◯ □ 225,-

* * *

Till samtliga huvudrätter ovan förutom oxfilén och
Axmarströmmingen 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

- HUVUDRÄTTER - (forts.)

Bryggans klassiker – Storjungfrutallrik

För er som föredrar våra svenska kallskänkrätter som huvudrätt rekommenderar vi vår **Storjungfrutallrik** som är en delikat presentation av vad Bryggans svenska kallskänk har att bjuda på. Vår Storjungfrutallrik består av:

Hemlagad sill, Axmarröra, Räkor, Gravad strömming,
Kallrökt laxrullad, Sikrom, Svensk tomattzatziki, Fiskpaté,
Kokt potatis, Svensk lagrad ost.

Storjungfrutallrik (huvudrätt). □ 199:-

Grillad kycklingfilé på bädd av delikat grönsaksragout med mustig tequilasås. Serveras med baconslungad potatispuré. ○ □ 199:-

Vegetarisk lasagne av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad salladsbädd. ● ■ 185:-

- DESSERTER -

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

Vit chokladpannacotta. Serveras med hallonspoom. ■ 95:-

Hemlagad cheesecake med smak av lime, toppad med färska bär samt halloncoulis. ● ■ 99:-

Vår goda **crème brûlée**. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade mandlar. ■ 99:-

- BARNENS MENY -

- BARNENS HUVUDRÄTTER (barnportioner) -

Fiskpinnar och potatispuré. ● □ 69:-

Pasta med köttfärssås. ● 69:-

Pannkaka med sylt och grädde. ○ □ 69:-

Grillad färsk lax med hollandaisesås och potatispuré. □ 99:-

- BARNENS EFTERRÄTT (barnportion) -

Sjörövarglass med karamellsås. ○ ■ 45:-

● 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 22:-/cl



Whiskey –
Mackmyra Brukswhisky 29:-/cl



Cognac –
Grönstedts*** 22:-/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 77:-/Flaska 299:-

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer Riesling Trocken.
Tyskland.
Fyllig och frisk smak av äpplen, tropisk frukt och fläder.
Glas 79:-/Flaska 309:-

Bourgogne Chardonnay Les Ursulines. Frankrike.
Torr, ung, frisk och fruktig smak med inslag av citrus, mineral och fat.
Glas 89:-/Flaska 359:-

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

Pazo Cilleiro Albariño. Spanien.
Frisk och fruktig smak med inslag av ananas, päron, citrus och örter.
Flaska 399:-

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

Alkoholritt vitt vin: Natureo Torres. Spanien.
Glas 47:-/Flaska 175:-

Rosé

Chez Paulette Grenache Rosé. Frankrike.
Delikat smak, präglad och härlig citrus och röda bär, med en lång och frisk avslutning.
Glas 77:-/Flaska 299:-

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 77:-/Flaska 299:-

OPI Mascota Cabernet Sauvignon. Argentina.
Koncentrerad fruktig smak med frisk syra och inslag av svarta vinbär, plommon, vanilj och kryddor.
Glas 79:-/Flaska 309:-

Bouchard Aïne & Fils Pinot Noir. Frankrike
Harmonisk smak av svarta vinbär, lakrits och svarta körsbär med inslag av vanilj.
Glas 89:-/Flaska 359:-

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

Alkoholritt rött vin: Fre Premium Red. USA.
Glas 47:-/Flaska 175:-

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

Axmars Bryggdrink: Absolut Pears, fruktsoda, pressad lime. 24:-/cl
Kapten Morgan: Mörk kryddad rom, Coca Cola, pressad lime.
Sjöslag: Bacardi Razz, Bacardi Lemon, pressad citron, fruktsoda.
Easy Breeze: Absolut Ruby Red, Tranbärsjuice.
Havsbris: Päroncognac, Absolut Pears, Ginger Ale.

Alkoholfri drink

Cocktails 24:-/cl
Cosmopolitan: Absolut Citron, Cointreu, tranbärsjuice.
Dry Martini: Gin, Vermouth.

Kaffedrinkar

Bryggans kaffedrink: Päroncognac, Grand Marnier, grädde. 24:-/cl
Kaffee Karlsson: Baileys, Cointreau, grädde.
Irish Coffee: Paddys, kaffe, brun farinsocker, grädde.
Kaffelico: Frangelico, kaffe, grädde.

Likörer

Amaretto Kahlua 22:-/cl
Baileys Kaptén Löjtnant
Calvados Liqueur 43
Cointreau Sambuca
Grappa Seve Fournier
Drambuie Southern Comfort
Grand Marnier Strega

Cognac

Grönstedts *** (3 Stars) 22:-/cl
Grönstedts Monopole Martell VS 24:-/cl
Camus VSOP Remy Martin VSOP 28:-/cl

Armagnac

Delord 1996 78:-/cl
Delord 1982 48:-/cl

Dessertvin, Portvin och Punsch

Carlshamns Flaggpunsch Red Port (rött portvin) 17:-/cl
Sandemans (vitt portvin)
Moscatel de Setúbal 19:-/cl

Whisky

Mor 23:-/cl
Jameson Famous Grouse 22:-/cl
Bowmore Talisker 31:-/cl
Oban Lagavulin 29:-/cl
Mackmyra svensk whisky:
Mackmyra Brukswhisky 29:-/cl
Mackmyra Första utgåvan 39:-/cl
Mackmyra Special 03 Mackmyra Special 04 50:-/cl
Mackmyra Special 05 Mackmyra Special 06 50:-/cl

Sprit

Gammal Norrlands Akvavit Läckö Slottsakvavit 22:/cl
Hallands Fläder O.P. Anderson
Herrgårds Akvavit Skåne Akvavit
Aalborgs Jubileum Gammeldansk
Absolut Citron Fernet Branca
Absolut Kurant Jägermeister
Absolut Vodka Linje Akvavit
Bäska droppar

Starköl

Eriksberg (50 cl) Zeunerts Merke (50 cl) 68:-
Högakusten (50 cl) 71:-
Staropramen (33 cl) 60:-

Folköl

Carlsberg (3,5%) (33 cl) 49:-

Cider

Sommersby Päron (33 cl) 53:-

Läsk, mineralvatten och lättöl/alkoholfritt

Pepsi Cola (33 cl) Pepsi Max (33 cl) 32:-
Ramlösa naturell (33 cl) Ramlösa citron (33 cl)
Tranbärsjuice Zingo (33 cl)
7 Up (33 cl) Sockerdricka (33 cl)
Äpelsjuice Äppeljuice
Carlsberg Non Alcoholic (33 cl) Pripps Blå lättöl (33 cl)

Kaffe/te

29:-

Uppliv Axmarbrygga Havskrogs hemlagade

SKÄRGÅRDSJULBORD

som år 2017 serveras mellan 18 nov. -22 dec. Boka i tid!



Uppliv Axmarbrygga Havskrogs systerkrog

FURUVIKS BRYGGA

som ligger precis intill (men inte i) Furuviiksparken ca 1,5 mil sydost om Gävle

