



BRYGGANS 3-RÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE

Vi firar höstens inträde med mycket prisvärda tre-rättersmenyer av högsta kvalitet från havets skafferier. 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 HÖSTMENYERBJUDANDE 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: Trerätters höstmenyerjudande 1 kostar 399,- (ord. pris 433,-)

Köket
rekommenderar!

TRERÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE 2

Förrätt:

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

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: Trerätters höstmenyerjudande 2 kostar 429,- (ord. pris 477,-)

TRERÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE 3

Förrätt:

Skummig hummercremesoppa spetsad med Cognac. Serveras med färska räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■

Huvudrätt:

Helstekt hjortytterfilé på bädd av grädd- och vinkokt murkelsauté. Serveras med vår goda Cognacsås och Bryggans potatiskaka. ○■

Efterrätt:

Bakad chokoladostkaka med syltade bär och vaniljglass. ●■

PRIS: Trerätters höstmenyerbjudande 3 kostar 455,- (ord. pris 505,-)

HÖSTMENYERBJUDANDE - VINPAKET

Nedan föreslår vi ett mycket 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 Trocken, Tyskland - 1 glas till huvudrätten

Moscatel de Setúbal, Portugal - 4 cl till efterrätten

PRIS: Höstmenyerbjudande vinpaket kostar 219,-

HÖSTMENY 2017

- FÖRDRINK -

Inledd 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.*

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

Skummig hummercrèmesoppa spetsad med Cognac. Serveras med färska räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■ 115:-

*Till den Skummiga hummercrèmesoppa passar Skåne Akvavit:
Kummin, anis och fänkål. Mild kryddighet med smak av kummin samt inslag av anis och
fänkål. 22:-/cl.*

Sesamrostad tonfiskrullad på bädd av sösurpicklade legymer och ruccola, balsamvinägrett samt en mustig vitlöks- och chilimajonnäs. ○□ 129:-

*Till den Sesamrostade tonfiskrulladen 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 Höst-
menyerbjudanden!

Grillad färsk laxfilé med vin- och gräddkockt grönsaksjuliëne i skummig kräftsås penslad med hummerglaze. Serveras med pressad potatis. ○□

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

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

Höstmenyerbjudande 209,- (ord. pris 249,-)

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

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

Grillad hälleflundrafilé i vispat ingefäraskum med ristad ostronskivling toppad med deliösa Café de Paris-smörblandning och friterad persilja. Serveras med pressad potatis. ○□

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

Helstekt hjortytterfilé på bädd av grädd- och vinkockt murkelsauté. Serveras med vår goda Cognacsås och Bryggans potatiskaka. ○■

Höstmenyerbjudande 265,- (ord. pris 295,-)

Skepparmiddag. Grillad lax, smörstekt rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor, champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. Serveras med pressad potatis. ○□
225,-

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,-

- 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 chokoladstkaka 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. ● 69:-

Pannkaka med sylt och grädde. ● ■ 69:-

Grillad färsk lax med hollandaisesås och pressad potatis. ○ □ 99:-

- BARNENS EFTERRÄTT -

Sjörövärglass med karamellsås. ○ ■ 45:-



Upplev Axmarbryggas hemlagade

SKÄRGÅRDS- JULBORD

som serveras mellan 18 nov. -22 dec.

Från 399:-. 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 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 Fère 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
Kaptan Morgan: Mörk kryddad rom, Coca Cola, pressad lime.
Sjöslag: Bacardi Razz, Bacardi Lemon, pressad citron, fruktsoda.
Easy Breeze: Absolut Ruby Red, Tranbärsjuice.
Havsbris: Päronecognac, Absolut Pears, Ginger Ale.

Alkoholfri drink

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

Kaffedrinkar

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

Likörer

22:-/cl
Amaretto Kahlua
Baileys Kaptan 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 50:-/cl
Mackmyra Special 05 Mackmyra Special 04 50:-/cl
Mackmyra Special 06 Mackmyra Special 06 50:-/cl

Sprit

Gammal Norrlands Akvavit Läckö Slottsakvavit
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 Päronecognac (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)
Apelsinjuice Äppeljuice
Carlsberg Non Alcoholic (33 cl) Pripps Blå lättöl (33 cl)

Kaffe/te

29:-