

SOMMARLUNCH-MENY FURUVIKS BRYGGA 2016

- FÖRRÄTTER -

- **Pikant Axmarröra** på grillad vitlökskrutong. Serveras med örtolja och citrondressing. ●■ 95:-
- **Carpaccio av gravat kalvinnanlår** på bädd av ruccolasallad smaksatt med örtvinäggrett. Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○□ 99:-
- **Skummig hummercrèmesoppa** spetsad med Cognac. Serveras med färska räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■ 109:-
- **Bottenhavstapas** av kallskänkans olika sillsorter och gravade strömming. Därtill sikrom, vispad crème fraiche, rödlök, svensk lagrad ost samt slungat skaldjurssmör. Serveras med knäckebröd. ○□ 109:-
- **Kallskänkans hemliga last.** Två stycken kallrökta laxrullader fyllda med kallskänkans goda mousser av böckling och färskskalade räkor. Serveras med hummerolja, pesto och vitlökskrutong. ○■ 129:-

- HUVUDRÄTTER -

*Avnjut våra
Sommarerbjudanden!*

- **Grillad färsk laxfilé** med vin- och gräddkokt grönsaksjulienne i skummig kräftsås penslad med hummerglaze. Serveras med pressad potatis. ○□
Sommarerbjudande 195:- (ord. pris 225:-)
- **Bryggans smörstekta rödtungafilé** i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med pikant skaldjursglaze. Serveras med pressad potatis. ●□
Sommarerbjudande 199:- (ord. pris 239:-)
- **Helstekt svensk mörad oxfilé med ugnstekta glacerade rotgrönsaker** och två smakrika såser. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□
Sommarerbjudande 249:- (ord. pris 279:-)
- **Hällstekt Axmarströmming** fylld med senap, pepparrot och dill. Serveras med rårörda lingon, pikant sås och potatispuré. ●□ 129:-
- **Vegetarisk lasagne** av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad salladsbädd. ●■ 169:-
- **Bryggans ceasarsallad** med kyckling. ○■ 159:-
- **Helstekt fläskfilé** på bädd av gräddkokta legymer med en pikant cognacsås. Serveras med baconspäckad potatispuré. ○□ 169:-
- **Grillad gårdskyckling** på bädd av delikat grönsaksragout med mustig tequilasås. Serveras med baconslungad potatispuré. ○□ 199:-

➤ *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:-

- DESSERTER -

- **Varm hjortronsylt med vaniljglass**, vispgräddde 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 köttfärsås. ● 69:-
- **Pannkaka** med sylt och gräddde. ○□ 69:-
- **Grillad färsk lax** med holländaisesås och potatispuré. □ 95:-

- BARNENS EFTERRÄTT (barnportion) -

- **Sjörövärglass** med karamellsås. ○■ 45:-

- **Testa Furuviks Bryggas 3-rätterserbjudande, som består av följande rätter.**

3-rätters sommarerbjudande 1:

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

Huvudrätt: Grillad färsk laxfilé med vin- och gräddkokt grönsaksjulienne i skummig kräftsås penslad med hummerglaze. Serveras med pressad potatis. ○□

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

Pris: 3-rätterserbjudande 385 kr (ord. pris 419 kr)

● 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

Vitt vin

Husets vita vin: Chez Paulette Grenache Blanc. Frankrike.
Frisk, ung smak med inslag av citrus, tropiska frukter och mineral.
Glas 75:-/Flaska 289:-

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:-

Alkoholritt vitt vin: Natureo Torres. Spanien.
Glas 45:-/Flaska 169:-

Rosé
Chez Paulette Grenache Rosé. Frankrike.
Delikat smak, präglad och härlig citrus och röda bär, med en lång och frisk avslutning.
Glas 75:-/Flaska 289:-

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 75:-/Flaska 289:-

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:-

Alkoholritt rött vin: Fre Premium Red. USA.
Glas 45:-/Flaska 169:-

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.

Long drinks 24:-/cl
Lynchburg lemonade: Jack Daniel's, Cointreau, färsk citronsaft, soda
Strawberry cheesecake: Bols Naturel Yoghurt, jordgubbslikör, citronjuice
Blue sky: Vodka, Blue Curacao, fruktsoda

Cocktails 24:-/cl
Dry martini: Gin, Vermouth
White Lady: Gin, Cointreau, citronjuice
Cosmopolitan: Absolute citron, Cointreau, tranbärsjuice

Kaffedrinkar 24:-/cl
Irish Coffee: Irländsk whiskey, brunt socker, kaffe, grädde
Café Karlsson: Cointreau, Baileys,

Alkoholfri drink 55:-
Likörer 21:-/cl

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

Cognac
Grönstedts *** (3 Stars) 21:-/cl
Grönstedts Monopole Martell VS 23:-/cl
Camus VSOP Remy Martin VSOP 28:-/cl

Punsch, Portvin & Sherry 15:-/cl
Carlshamns Flaggpunch Offley Porto (vitt portvin)
Grådask (rött portvin) Red Port (rött portvin)
Harvey's Bristol Cream (sherry) 19:-/cl

Whisky
Famous Grouse Tullamore Dew 22:-/cl
Stewart's whisky 22:-/cl
Bowmore Talisker 32:-/cl
Oban Lagavulin 30:-/cl

Mackmyra svensk whisky:
Mackmyra Brukswhisky 28:-/cl
Mackmyra Första utgåvan 38:-/cl
Mackmyra Special 03 48:-/cl
Mackmyra Special 05 Mackmyra Special 04 48:-/cl
Mackmyra Special 07 Mackmyra Special 06 48:-/cl

Sprit
Gammal Norrlands Akvavit Läckö Slottsaquavit 21:-/cl
Hallands Fläder O.P. Anderson
Herrgårds Aquavit Skåne Akvavit
Aalborgs Jubileum Båska droppar
Absolut Citron Gammeldansk
Absolut Kurant Jägermeister
Absolut Vodka Linje Akvavit

Starköl
Mariestad (50 cl) 69:-
Bulldog India Pale Ale (33 cl) 67:-
Heineken (33 cl) Wisby Pils (33 cl) 59:-
Bistro Lager (33 cl) 57:-

Cider
Briska Päron Briska Rosécider 59:-
Briska Rosécider Alkofri 39:-

Läsk, mineralvatten och lättöl/alkoholfritt 29:-
Coca Cola (33 cl) Loka Naturell (33 cl)
Coca Cola Light (33 cl) Sprite (33 cl)
Fanta (33 cl) Spendrups Lättöl (33 cl)
Loka Citron (33 cl)
Mariestads Non Alcoholic (33 cl) 33:-

Kaffe/te 27:-