



BRYGGANS 3-RÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE

Välkommen till Furuviks Bryggeri! Vi rekommenderar att ni väljer någon av våra färdiga 3-rättersmenyer.

Vi föredrar närproducerat. En stor del av råvarorna köper vi från lokala leverantörer. Grönsaker och örter får vi från systerkrogen Axmarbryggeri Havskrog. På Axmarbryggeri Havskrog odlar man grönsaker och örter i ett eget växthus och i en salladsodling som ligger bakom restaurangen.

På Furuviks Bryggeri sätter vi 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 JUBILEUMSERBJUDANDE 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: Sommarmenyerbjudande 1 kostar 389,- (ord. pris 427,-)

TRERÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE 2

Förrätt:

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

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 399,- (ord. pris 453,-)

TRERÄTTERS JUBILEUMSERBJUDANDE 3

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:

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 489,- (ord. pris 543,-)

LIMÖBÅTEN, GÄSTHAMN OCH BOENDE

Ni känner väl till att man numera kan ta sig till Furuviks Brygga inte bara med upptåget utan även med Limöbåten?

Ett annat alternativ är att ta sig till Furuviks Brygga med sin egen båt och lägga till i gästhamnen.

Slutligen finns det för det för dem som vill äta och dricka gott hos oss, utan att därefter behöva åka hem, övernattningsmöjligheter intill Furuviks Brygga i form av sk minivillor. Minivillorna rymmer upp till åtta personer.

SOMMARMENY 2017

- FÖRDRINK -

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

Dry Martini 26:-/cl Cosmopolitan 26:-/cl



- 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 hummercrèmesoppan passar Läckö Slottsagavit:

Dillfrö, kummin, koriander, fänkål och sherry. Rund och fyllig dillfrökaraktär med inslag av kummin, fänkål och koriander. 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. ○□ 115:-

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 239,-)

Sesampanerad göstfile 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 kallskänksrätter 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:-

- BARNENSEFTERRÄTT (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 systerkrogen Axmarbrygga Havskrog producerar och säljer man egna ekologiska oljor med örter från ett 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:-

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 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:-

Long drinks 26:-/cl

Lynchburg lemonade: Jack Daniel's, Cointreau, färsk citronsaft, soda
Strawberry cheesecake: Bols Naturel Yoghurt, jordgubbslikör, citronjuice

Blue sky: Vodka, Blue Curacao, fruktsoda

Cocktails 26:-/cl

Dry martini: Gin, Vermouth

White Lady: Gin, Cointreau, citronjuice

Cosmopolitan: Absolute citron, Cointreau, tranbärsjuice

Kaffedrinkar 26:-/cl

Irish Coffee: Irländsk whiskey, brunt socker, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson: Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

Alkoholfri drink 58:-

Likörer 21:-/cl

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

Cognac

Grönstedts *** (3 Stars) 23:-/cl

Grönstedts Monopole Martell VS 25:-/cl

Camus VSOP Remy Martin VSOP 29:-/cl

Punsch, Portvin & Sherry 16:-/cl

Carlshamns Flaggpunch Offley Porto (vitt portvin)

Grådask (rött portvin) Red Port (rött portvin)

Harvey's Bristol Cream (sherry) 20:-/cl

Whisky

Famous Grouse Tullamore Dew 23:-/cl

Stewart's whisky 23:-/cl

Bowmore Talisker 33:-/cl

Oban Lagavulin 31:-/cl

Mackmyra svensk whisky:

Mackmyra Brukswhisky 29:-/cl

Mackmyra Första utgåvan 39:-/cl

Mackmyra Special 03 Mackmyra Special 04 49:-/cl

Mackmyra Special 05 Mackmyra Special 06 49:-/cl

Mackmyra Special 07 49:-/cl

Sprit

Gammal Norrlands Akvavit Läckö Slottsakvavit 22:-/cl

Hallands Fläder O.P. Anderson

Herrgårds Akvavit Skåne Akvavit

Aalborgs Jubileum Bäska droppar

Absolut Citron Gammeldansk

Absolut Kurant Jägermeister

Absolut Vodka Linje Akvavit

Starköl

Mariestad (50 cl) 72:-

Bulldog India Pale Ale (33 cl) 69:-

Heineken (33 cl) Wisby Pils (33 cl) 63:-

Bistro Lager (33 cl) 59:-

Cider

Briska Päron Briska Rosécider 62:-

Briska Rosécider Alkofri 42:-

Läsk, mineralvatten och lättöl/alkoholfritt 32:-

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) 35:-

Kaffe/te

29:-

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

Upplev Furuviks Bryggas hemlagade

SKÄRGÅRDSJULBORD

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



Uppliv Furuviks Bryggas systerkrog

AXMAR BRYGGA HAVSKROG

som ligger ca 4 mil norr om Gävle

