

Varmt välkomna till Furuviks Brygga!

Idag har ni två alternativ.

Antingen äter ni rätter från à la Carte-menyn
eller – vilket vi starkt rekommenderar –
så väljer ni **Bryggans populära**
skärgårdsbuffé/trancheringsbord/dessertbord/kaffe.

Vi rekommenderar alltså att ni tar del av Furuviks Bryggas:

- 1) Fantastiska **skärgårdsbuffé** med det bästa den svenska kallskänken har att erbjuda,
- 2) Välsmakande **trancheringsbord** med helstekt oxfilé, fläskfilé och goda Cognacsås,
- 3) Läckra **dessertbord** med några av våra utsökta efterrätter,
- 4) **Kaffe/te** på maten.

SOMMARERBJUDANDE (ät så mycket ni vill av allt ovan) =
379 kr (ord. pris 479 kr)

MENY FURUVIKS BRYGGA 2017

- FÖRRÄTTER -

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

Carpaccio av gravat kalvinnanlår på bädd av ruccolasallad smaksatt med örtvinäggrett. Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○□ 109:-

VIREKOMMENDERAR: Bottenhavstapas av kallskänkans olika sillsorter och gravade strömming. Därtill sikrom, vispad crème fraiche, rödlök, svensk lagrad ost samt slungat skaldjurssmör. Serveras med knäckebröd. ○□ 115:-

- HUVUDRÄTTER -

*Avnjut våra Sommar-
menyerbjudanden!*

Grillad färsk laxfilé med vin- och gräddkockt grönsaksjulienne i skummig kräftsås penslad med hummerglaze. Serveras med pressad potatis. ○□
Sommarmenyerbjudande 199:- (ord. pris 229:-)

VIREKOMMENDERAR: Bryggans smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med pikant skaldjursglaze. Serveras med pressad potatis. ●□
Sommarmenyerbjudande 199:- (ord. pris 239:-)

Helstekt mörad oxfilé med ugnstekta glacerade rotgrönsaker och två smakrika såser. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□
Sommarmenyerbjudande 259:- (ord. pris 289:-)

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:-

- DESSERTER -

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

VIREKOMMENDERAR: 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 -

Barnen har en egen meny. Hör med personalen för mer informationen om barnmenyn!

- BRYGGANS PRISVÄRDA TRERÄTTERS MENYERBJUDANDEN -

Bryggans tre-rättersmenyerbjudande 1:

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

Huvudrätt: **Grillad färsk laxfilé** med vin- och gräddkockt 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: Bryggans tre-rättersmenyerbjudande 1 kostar 389:- (ord. pris 427:-)

Bryggans tre-rättersmenyerbjudande 2:

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: **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: Bryggans tre-rättersmenyerbjudande 2 kostar 399:- (ord. pris 455:-)

● 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 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.