



BRYGGANS 3-RÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE

Vi firar höstens inträde med mycket prisvärda tre-rättersmenyer av högsta kvalitet från havets skaffereri. 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 höstmenyerbjudande 1 kostar 399,- (ord. pris 433,-)

Köket
rekommenderar!

TRERÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE 2

Förrätt:

Carpaccio av gravat kalvinnanlår på bädd av rucolasallad smaksatt med örtvinägrett. Därtill fikonmarmelad, parmesan och cashewnötter. ○□

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 höstmenyerbjudande 2 kostar 419,- (ord. pris 463,-)

TRERÄTTERS HÖSTMENYERBJUDANDE 3

Förrätt:

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

Huvudrätt:

Helstekt hjortytterfilé med ugnstekta glaserade rotgrönsaker och två smakrika såser. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□

Efterrätt:

Vit chokladpannacotta. Serveras med hallonspoom. ■

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

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. ○□ 115:-

*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.*

- 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 gräddkokt grönsaksjulienne 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 hemkokt 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 med ugnstekta glaserade rotgrönsaker och två smakrika såser. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□

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:-

Vit chokladpannacotta. Serveras med hallonspoom. ■ 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 Furuviks Bryggas 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 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 **hummertsås**: 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

Amaretto Kahlua 21:-/cl

Baileys Liqueur 43

Calvados Sambuca

Cointreau Seve Fournier

Drambuie Southern Comfort

Grand Marnier Strega

Grappa Xante Päroncognac

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.