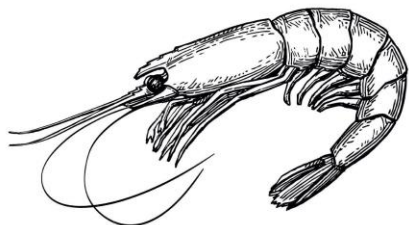


FÖRRÄTT



Gravad och sotad lax med gin *** 122:-
picklade senapsfrön, fänkål, rostad kavring

Rökt dovhjort med löjrom 112:-
pepparrot, beta, äggula, kapris, chips

Axmarröra *** 99:-
Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd

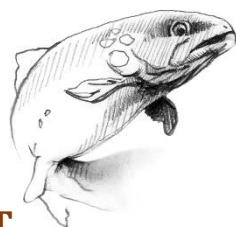
Betsallad 109:-
Dillmajonnäs, kryddost, chips

Bryggan rekommenderar

Ångat grönt 189:-
Ägg, krassemajonnäs, bovetegröt

Gräddad torskrygg ** 252:-
Kusösås smaksatt med caviar, löjrom och forellrom. Serveras med potatispuré

Grillad lax ** 229:-
Hollandaise, bakat ägg, krasse och rökt potatisbrandad



EFTERRÄTT

Kolapannacotta ** 99:-
Blåbär, rosmarin, salta marängar, vitchoklad

Varm hjortronsylt *** 96:-
Vaniljglass, vispgrädde, flarn

Mjökchokladmousse *** 114:-
Havtornssorbet, havtornscurd, bakad choklad



-Klassiker på Axmar Brygga-

Grillad lax ** 219:-
Gräddkokta grönsaker och skaldjurssås #

Stekt rödtungafilé *** 226:-
Svamp, räkor, vitvinsås och skaldjurssås #

Skepparmiddag *** 229:-
Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp och räkor #

Bryggans klassiska fiskrätter toppas med hummerglaze och serveras med pressad potatis



Svensk Anka
Hel anka från Viking Fågel i Munka-Ljungby. Rasen är av Pekinganka och här har köket komponerat en maträtt med delar från hela fågel.

Stekt ankröst *** 245:-
Confiterat anklår, ankleverterrin, smörad anksky. Serveras med rostad blomkålspuré

BARNENS VARMRÄTT

Köttbullar *** 79:-
Gräddsås, lingonsylt och potatispuré

Grillad lax ** 99:-
Hollandaisesås och potatispuré

BARNENS EFTERRÄTT

Pannkaka *** 69:-
Sylt, grädde

Sjörövärglass *** 47:-
Flarn, grädde, karamellsås



Innehåller gluten*Innehåller laktos **Innehåller gluten och laktos***
Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!

FÖRDRINK

Mojito, lime & mynta 96:-
Dry Martini, gin & oliv 96:-
Mousserande vin; Charles De Fère Blanc de
Blanc, Piccolo 20cl 85:-

Alkoholfritt

Mojito, lime & mynta 86:-
Mousserande vin; Piccolo 20 cl 79:-



TRE RÄTTERS MENY 1

Axmarröra ***
Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd
Stekt rödtungafilé ***
Svamp, räkor, vitvinsås och skaldjurssås. Serveras
med hummerglaze och pressad potatis
Varm hjortronsylt ***
vaniljglass och flarn

399 kr (ord pris 421kr)

TRE RÄTTERS MENY 2

Rökt hjort med löjrom
pepparrot, beta, äggula, kapris, chips
Grillad lax **
Hollandaise, bakat ägg, krasse och rökt
potatisbrandad
Mjökchokladmousse ***
Havtornssorbet, havtornscurd och bakad choklad

445 kr (ord pris 455kr)

TRE RÄTTERS MENY 3

Gravad och sotad lax med gin ***
picklade senapsfrön, fänkål, rostad kavring
Gräddad torskrygg **
Kusösås smaksatt med caviar, löjrom och forellrom.
Serveras med potatispuré
Kolapannacotta **
Blåbär, rosmarin, salta maränger och vitchoklad

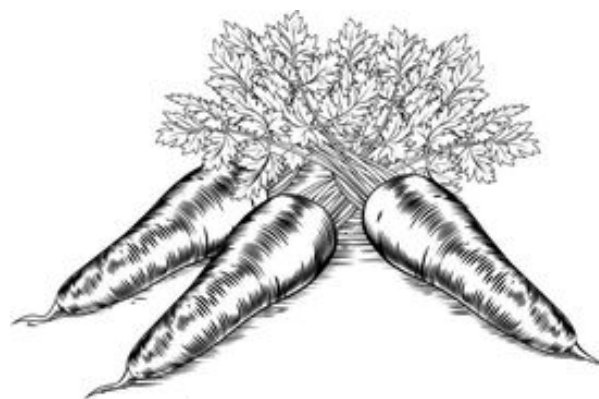
468 kr (ord pris 473kr)

VINPAKET 1

Les Oliviers Chardonnay.
1 glas till förrätten
The Cloud Factory, Sauvignon Blanc.
1 glas till varmrätten
Moscatel de setubal, Portugal
4cl till efterrätten
226kr

VINPAKET 2

Blason De Bourgogne Macon
1 glas till förrätten
Jurtschitsch Riesling
1 glas till varmrätten
Port vin, Sandemans vita
4cl till efterrätten
269kr



*Innehåller gluten*Innehåller laktos **Innehåller gluten och laktos***
Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig*

MOUSSERANDE VIN

Charles De Fère Cuvée Jean-Louis Blanc De

Piccolo (20 cl) 85:-/ Flaska 309:-

Blancs Brut. France

Flaska 309:-/Piccolo (20 cl) 85:-

Champagne Lanson Black Label. Frankrike

Flaska 895:-

Franschoek Cellar Brut Rosé. Sydafrika

Glas 85:-/Flaska 309:-

VITT VIN

Les Oliviers Chardonnay. Frankrike

Friskt och mjukt med smak av tropisk frukt.

Glas 84:-/Flaska 299:-

The Cloud Factory, Sauvignon Blanc. NZ

Torr, frisk, mycket fläder och krusbär i eftersmaken.

Glas 89:-/Flaska 339:-

Rocca Sveva Pinot Grigio Garda. Italien

Torr och frisk med smak av päron, liten örtighet.

Glas 93:-/Flaska 359:-

Jurtschitsch Riesling, Kamptal Österrike

Torr och frisk, härligt grön i tonen.

Glas 119:-/Flaska 489:-

Franschoek Cellar, Chenin Blanc. Sydafrika

Torr mjuk fyllig, toner av gul melon och äpplen

Glas 88:-/Flaska 322:-

Sankt Anna Riesling, Pfalz Tyskland

Druvig smak med inslag av päron och citrus.

Glas 93 :-/Flaska 359:-

Blason De Bourgogne Macon, Frankrike

Torrt ungdomligt, inslag av gula äpplen och örter.

Glas 99:-/Flaska 379:-

ROSÉVIN

Rosé Chez Paulette Grenache

Glas 79:-/Flaska 299:-

Franschoek Cellar Brut Rose'. Sydafrika

Glas 85:-/Flaska 309:-

RÖTT VIN

Les Oliviers, Merlot. Frankrike

Fruktigt och smakrikt med toner av blåbär, peppar och mentol.

Glas 84:-/Flaska 299:-

Nobel Vines The One. USA

Fylligt, smakrikt, mycket svarta vinbär i doften.

Glas 105:-/Flaska 395:-

Musella Ripasso. Venetien Italien

Medelfyllig med liten bärighet.

Glas 119:-/Flaska 489:-

Franschoek Cellar, Shiraz. Sydafrika

Medelfyllig, bärig med liten örtton i eftersmaken.

Glas 88:-/Flaska 322:-



STARKÖL/CIDER

Grolsch 50cl 94SEK

Budvar 76SEK

Höga Kusten 50cl 76SEK

Jämtlands IPA 33cl 69SEK

Staropramen 33cl 69SEK

Bavaria 25cl 45SEK

Jädraöl, Vetefan 72SEK

Jädraöl, IPA 75SEK

Päroncider 33cl 69SEK

LÄSK, MINERALVATTEN 33 cl 36 SEK

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

-----33cl 34 SEK

Loka naturell

Loka Citron

Lättöl

Trocadero

Apelsinjuice

ALKOHOLFRITT

Staropramen 33cl 42 SEK

Eriksberg Hovmästarlager 33cl 42 SEK

Sigtuna Napa Pale Ale 33cl 46 SEK

Äppelmust från Kullamust 25cl 42 SEK

Mousserande äpple/päron 37,5cl 79 SEK

Vitvinbärsdryck mousserande 33cl 42 SEK

Svatvinbärsnektar 33cl 42 SEK

ALKOHOLFRITT VIN

Rött vin, Natureo

Glas 53:-/Flaska 189:-

Vitt vin, Natureo

Glas 53:-/Flaska 189:-



LIKÖR 22 SEK / cl

Amaretto
Baileys
Calvados
Cointreau
Grappa
Drambuie

Kahlua
Liqueur 43
Sambuca
Seve Fournier
Southern Comfort
Strega

COGNAC / ROM

Grönstedts *** (3 Stars) 22 SEK / cl
Grönstedts Monopole 24 SEK / cl
Remy Martin VSOP 28 SEK / cl
Martell VS SD 24 SEK / cl

Rom Zacapa 45 SEK / cl
Rom Diplomatico 28 SEK / cl
Rom "The Kraken" 24 SEK / cl

WHISKEY

Famous Grouse 22 SEK / cl
Ballantines 22 SEK / cl
Bowmore, Talisker 31 SEK / cl
Oban, Lagavulin, Laproaigh 29 SEK / cl
Mackmyra Svensk ek 29 SEK / cl

AKVAVIT 22 SEK / cl

O.P Andersson
Skåne
Aalborg
Hallands Fläder
Gammal Norrlands
Läckö
Herrgårds
Bäska Droppar



DRINKAR 26 SEK / cl

Mojito
Rom, mynta, sockerlag, Sprite, lime

Captain Morgan
Mörk kryddad rum, Coca Cola, lime

Sjöslag
Bacardi Razz, Bacardi Lemon. Sprite, citron

White Russian
Absolut Vodka, Kahlua, mjölk

Mackmyra Jin & Tonic 32 SEK / cl

KAFFEDRINKAR 26 SEK / cl

Kaffe Amaretto
Amaretto, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson
Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

Irish Coffee
Whiskey, kaffe, brunsocker, grädde

Kaffe Hasse
Hasselnötslikör, kaffe, grädde



EFTERRÄTT

- Kolapannacotta ****
Blåbär, rosmarin, salta marängar,
vit choklad 99:-
- Varm hjortronsylt *****
Vaniljglass, vispgrädde, flarn 92:-
- Mjökchokladmousse *****
Havtornssorbet, havtornscurd, bakad
choklad 105:-



DESSERTVIN 18 SEK / cl

Moscatel De Setubal. Portugal

Koncentrerad och fruktig med inlag av torkade aprikoser, russin och apelsinblom.

Red Port. Portugal

Relativt fyllig och ganska eldig smak med inslag av torkad frukt och nötter.

Vitt Portvin. Sandemans. Portugal

Harmoni mellan naturlig torrhet, frukttoner och en aning sötma.

Tilltugg

Cashewnötter, chilirostade
Rotfruktschips

39kr

39kr

Produkter från Axmar Brygga

Dillolja med krondill

Perfekt att rippla över salladen eller som smaksättare till den egna dillmajonnäsen.

Skogshonung, Engelska Parken, Axmar Bruk 350g

Tillverkad av Bruksboden i Axmar

79kr

85kr

BARNENS EFTERRÄTT

- Pannkaka ***** 69:-
Sylt, grädde
- Sjörövarglass ***** 47:-
Flarn, grädde, karamellsås



DRINKAR 26 SEK / cl

Mojito

Rom, mynta, sockerlag, sprite, lime

Captain Morgan

Mörk kryddad rum, Coca Cola, lime

Sjöslag

Bacardi Razz, Bacardi Lemon. Sprite, citron

White Russian

Absolut Vodka, Kahlua, mjölk

Mackmyra Jin & Tonic 32 SEK / cl

KAFFEDRINKAR 26 SEK / cl

Kaffe Amaretto

Amaretto, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

Irish Coffee

Whiskey, kaffe, brunsocker, grädde

Kaffe Hasse

Hasselnötslikör, kaffe, grädde



AXMAR BRYGGA HAVSKROG 61° 2' 55" N 17° 9' 34" E
Boskär 817 94 AXMARBRUK