

# Trerätters höst 2020

## TRERÄTTERS MENY 1

### Axmarröra \*\*\*

Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd

### Stekt rödtungafilé \*\*\*

Svamp, räkor, skaldjurssås och vitvinsås. Serveras med hummerglaze och pressad potatis

### Varm hjortronsylt \*\*\*

Vaniljglass, vispgräddde och flarn  
405:- (ord. pris 428:-)

## TRERÄTTERS MENY 2

### Rökt dovhjort

Pepparrot, beta, löjrom, äggulecreme, picklad senap, chips, lök och kaporis

### Älgwallenbergare \*\*\*

Brynt smörvinäggrett, ärtor, lingon och potatispuré

### Kolapannacotta \*\*

Hallonmarmelad, saltrostad mandel och lakritsskum  
409:- (ord. pris 431:-)

## TRERÄTTERS MENY 3

(Vegetarisk meny, går att få vegansk)

### Betor

Sallad, dillmajonäs, citrondressing och kryddost

### Ängat grönt

Bakat ägg, dillpesto och bovetegröt

### Inkokt päron \*\*

Havresmulor och vaniljglass  
399:- (ord. pris 408:-)

\* Innehåller gluten

\*\* Innehåller laktos

\*\*\* Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.

## FÖRDRINK

Mojito, lime & mynta 112:-

Hallon, tonic, vodka 112:-

Mackmyra Jin & Tonic 34:- / cl

Aperol Spritz 112:-

Mousserande vin;

Charles De Fère Blanc de Blanc, Piccolo 20 cl 89:-

Moët & Chandon, Brut Impérial, Champagne

Piccolo 20 cl 240:-

### Alkoholfritt:

Hallon, mynta, tonic 86:-

Mojito, lime & mynta 86:-

Mousserande vin: Piccolo 20 cl 79:-

## VINPAKET 1 250:-

Les Oliviers Chardonnay.

1 glas till förrätten

The Cloud Factory, Sauvignon Blanc.

1 glas till varmrätten

Moscatel de setubal, Portugal

4 cl till efterrätten

## VINPAKET 2 292:-

Blason De Bourgogne Macon, chardonnay

1 glas till förrätten



Jurtschitsch Riesling

1 glas till varmrätten

Port vin, Sandemans vita

4 cl till efterrätten



www.axmarbrygga.se   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

# Höstmeny

## FÖRRÄTTER

**Hela räkor** \* 115:-

Aioli och grillat vitlöksbröd

**Axmarröra** \*\*\* 102:-

Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd

**Rökt dovhjort** 112:-

Pepparrot, beta, löjrom, äggulecreme, picklad senap, chips, lök och kapris

**Skaldjurssallad med räkor och kräfter** \*\*\* 109:-

Bacon, pinjekärnor, mandel, krutonger och parmesanmajonäs

**Betor** 109:-

Sallad, dillmajonäs, kapris och kryddost

## VARMRÄTTER

**Bakade rotfrukter** 195:-

Pumpakärnor, linser, tomatås och aioli

**Ångat grönt** 189:-

Bakat ägg, dillpesto och bovetegröt

**Stekt Kungsflundra** \*\*\* 229:-

Sidfläsk, betor, kapris och brynt smörskum. Serveras med örtslungad potatis

**Gräddad torsk med musslor och räkor** \*\* 279:-

Kusösås smaksatt med caviar, löjrom och forellrom. Serveras med pressad potatis

**Långbakad ryggbiff** \*\* 299:-

Dragonskum, grillad kålsallad, pepparsky och svart potatis

**Älgwallenbergare** \*\*\* 220:-

Brynt smörvinäggrett, ärtor, lingon och potatispuré

## KLASSIKER PÅ AXMAR BRYGGA

**Grillad lax** \*\* 232:-

Gräddkokta grönsaker och skaldjurssås

**Stekt rödtungafilé** \*\*\* 232:-

Svamp, räkor, skaldjurssås och vitvinsås

**Skepparmiddag** \*\*\* 232:-

Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp, skaldjurssås och räkor

Alla Bryggans klassiska fiskrätter toppas med hummerglaze. Serveras med pressad potatis

## BARNENS VARMRÄTT

**Köttbullar** \*\*\* 79:-

Gräddsås, lingonsylt och potatispuré

**Grillad lax** \*\* 99:-

Dragonskum och potatispuré

## EFTERRÄTT

**Kolapannacotta** \*\* 99:-

Hallonmarmelad, saltrostad mandel och lakritsskum

**Crème brûlée** \*\* 112:-

Marinerat päron, yozo och kardemummaglass

**Varm hjortronsylt** \*\*\* 94:-

Vaniljglass, vispgräddde och flarn

**Inkokt päron** \*\* 110:-

Havresmulor och vaniljglass

**Bryggans tryfflar** \*\* 2st 56:-

## BARNENS EFTERRÄTT

**Pannkaka** \*\*\* 69:-

Sylt och gräddde

**Sjörövärglass** \*\*\* 52:-

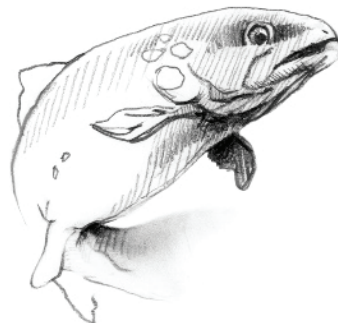
Flarn, gräddde och karamellsås



\* Innehåller gluten

\*\* Innehåller laktos

\*\*\* Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



www.axmarbrygga.se   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E