

# Trerätters sommaren 2022

## TRERÄTTERS MENY

### Axmarröra \*\*\*

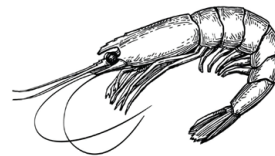
Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd.

### Stekt rödtungafilé \*\*\*

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

### Varm hjortronsylt \*\*\*

Vaniljglass, vispgrädde och flarn.  
(ord. 517:-)



479:-

## FÖRRÄTTER

### Hela räkor \*\*\*

Aioli och grillat vitlöksbröd.  
(Marcel Hugg Riesling Réserve 475/125)

129:-

### Axmarröra \*\*\*

Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd.  
(Leth Grüner Veltliner 419/109)  
(Oppigårds IPA 85:-, Herrgårds akvavit 5 cl 120:-)

129:-

### Rökt dovhjort

Pepparrot, beta, äggulecreme, picklad senap, chips, lök,  
kapis & löjrom  
(Cloud Factory Sauvignon Blanc 455/119  
alt. Les Oliviers Merlot 359/95)

125:-

### Skaldjurssallad med räkor och kräftor \*\*\*

Bacon, pinjekärnor, mandel, parmesan, krutonger  
och rusinglace.  
(Les Oliviers Rosé 359/95  
alt. Marcel Hugg Riesling Réserve 475/125)

139:-

### Havsdeli \*\*\*

2 sorter sill med kokt potatis, surdegsknäcke, smör, kryddost  
och pepparlax.  
(Cloud Factory Sauvignon Blanc 455/119)  
(Höga Kusten 50 cl 86:-, Op Anderson 5 cl 120:-)

149:-

### Betor \*\*

Sallad, citrondressing och kryddost.  
(La Capilla Blanco Rueda 559/145)

119:-



\* 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

# Sommarmeny 2022

## VARMRÄTTER

**Gräddad torskrygg med räkor \*\*** 289:-  
Ugnsbakad torsk med Kusösås smaksatt med löjrom och forellrom. Serveras med pressad potatis.  
(Patriarche Chablis Cuvée 619/159)

**Sommarlax \*\*** 259:-  
Grillad lax med hummerglaze och hollandaiseskum.  
Serveras med stekta rotfrukter.  
(La Capilla Blanco Rueda 559/145)

**Bakade rotfrukter** 209:-  
Pumpakärnor, linser, tomatsås och saffransaioli.  
(Big Top Zinfandel 439/115)

**Långbakad ryggbiff** 289:-  
Dragonmajo, syrad kål, pepparsky och sotad potatis.  
(Bolla Ripasso Superiore 495/129)

## KLASSIKER PÅ AXMAR BRYGGA

**Grillad lax \*\*** 269:-  
Gräddkokta grönsaker och skaldjursås.  
(La Capilla Blanco Rueda 559/145)

**Stekt rödtungafilé \*\*\*** 269:-  
Krispig stekt rödtungafilé med svamp, räkor, skaldjursås och vitvinssås.  
(Les Oliviers Chardonnay 359/95)

**Skepparmiddag \*\*\*** 299:-  
Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp, skaldjursås och räkor.  
(Les Oliviers Chardonnay 359/95)

Alla Bryggans klassiska fiskrätter toppas med hummerglaze och serveras med pressad potatis.

## BARNENS VARMRÄTT

**Pannkakor \*\*\*** 79:-  
Med blåbärssylt och grädde.



**Köttbullar \*\*\*** 89:-  
Gräddsås, lingonsylt och potatispuré.

**Grillad lax \*\*** 99:-  
Hollandaise och potatispuré.

\* Innehåller gluten  
\*\* Innehåller laktos  
\*\*\* Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



[www.axmarbrygga.se](http://www.axmarbrygga.se)   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

# Dessерter

## EFTERRÄTT

<b>Svensk sommar XXL **</b>	149:-
Ett berg av vaniljglass, grädde och färska jordgubbar!	
<b>Svensk sommar **</b>	109:-
Vaniljglass, grädde och färska jordgubbar.	
<b>Kolapannacotta **</b>	125:-
Hallonmarmelad, saltrostad mandel och lakritsskum.	
<b>Crème brûlée **</b>	119:-
Marinerat päron och yozo.	
<b>Glass med hjortron ***</b>	119:-
Vaniljglass, vispgrädde, varma hjortron och flarn	
<b>Bryggans chokladtryfflar **</b>	69:-

## BARNENS EFTERRÄTT

<b>Sjörövärglass ***</b>	59:-
Flarn, grädde och karamellsås.	



## SNACKS

<b>Jordnötter</b>	49:-
<b>Rotfruktschips</b>	49:-
<b>Oliver</b>	49:-

- \* Innehåller gluten
- \*\* Innehåller laktos
- \*\*\* Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



[www.axmarbrygga.se](http://www.axmarbrygga.se)   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E