

Höstmenyn -24

FÖRRÄTTER

Axmarröra *** 159:-
Vår egen unika skaldjursröra med bl.a. kryddade kräftstjärtar, sallad och citrondressing. Serveras med grillat vitlöksbröd.
(Leth Grüner Veltliner 449/115)
(Oppigårds IPA 99:-, Herrgårds akvavit 5 cl 120:-)

Tofu Skagen * 149:-
Sallad, citrondressing och grillat Focaccia med vitlök. Vegansk.
(Patriarche Chablis Cuvée 649/169)

Hela räkor *** 169:-
Aioli och grillat vitlöksbröd.
(Marcel Hugg Riesling Réserve 505/135)

Löjrom 179:-
Vispad smetana, rödlök, löjrom, citron och rotfruktchips.
(Guldcula Brut Champagne 699/145)



Bryggans silltallrik *** 159:-
Tre sorters sill, smetana, rödlök, fröknäcke, västerbottenost och kokt potatis.
(Snickar-Eriks Jägarpilsner, Helsing Bryggeri 119:-, O.P Anderson 5 cl 125:-)

Bryggans plocktallrik *** 159:-
Tre stycken olika charkuterier, ostar, marmelad, kex och marinerade oliver.
XL - för två personer 249:-
(Bolla Ripasso Superiore 555/145)



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

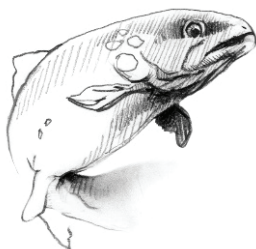


www.axmarbrygga.se   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

VARMRÄTTER

Stekt Kungsflundra *** 299:-
Brynt smör , kapis , bacon och betor.
Serveras med örtpotatis
(Les Oliviers Chardonnay 399/105)



Stekt rödtungafilé *** 319:-
Svamp, räkor och skaldjurssås. Serveras med
hummerglaze och pressad potatis.
(Les Oliviers Chardonnay 399/105)

Ugnsbakad torskrygg ** 299:-
Sandefjordssås smaksatt med forellrom,
fänkål och räkor. Serveras med pressad potatis.
(Patriarche Chablis Cuvée 649/169)

Grillad lax 329:-
Grillad lax med hummerglaze, citronmajonnäs
och svamp. Serveras med sauterade rotfrukter.
(La Capilla Blanco Rueda 585/155)

Skepparmiddag *** 349:-
Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp,
skaldjurssås och hummerglaze.
Serveras med pressad potatis.
(Les Oliviers Chardonnay 399/105)



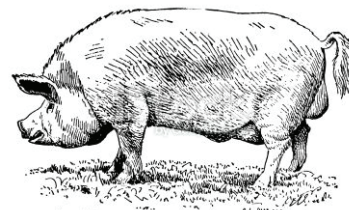
Bryggans schnitzel * 299:-
Svensk gårdsgris, rödvinssås, dragonmajonnäs,
picklade grönsaker och friterad potatis.
(Big Top Zinfandel 469/125)



Grillad ryggbiff ** 349:-
Dragonmajonnäs, syrad kål, pepparsås.
Serveras med friterad potatis.
(Bolla Ripasso Superiore 555/145)

Grillad Tempeh (Vegansk) 249:-
Traditionell maträtt från Indonesien
framställd av kokta sojaböner.
Serveras med rödvinssås, rotsaker, rostade frön
och friterad potatis.
(Big Top Zinfandel 469/125)



* 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

Dessерter

EFTERRÄTT



Glass med varma hjortron ***

Vaniljglass, hembakat flarn och grädde.

135:-

Crème brûlée **

Klassikern med vaniljkräm, knäcktäcke och myltade bär.

135:-

Jordgubbsorbet

Kokosflakes, fläderskum, halloncrunch (vegansk).

145:-

Bryggans Tryfflar **

Två stycken hemmagjorda chokladtryfflar med grädde

69:-

Skogsfika **

Två stycken hemmagjorda chokladtryfflar med grädde, kaffe eller te och 4 cl rom.

199:-





* 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

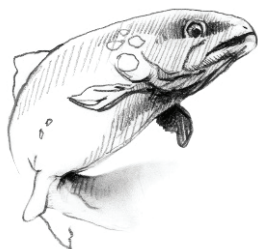
Meny för de yngsta

BARNENS VARMRÄTT

Schnitzel * 99:-
Bryggans schnitzel med dragonmajonnäs och pommes frites.

Grillad lax 109:-
Citronmajonnäs, kokt potatis och citronklyfta.

Pannkakor *** 89:-
Tre stycken pannkakor med sylt och grädde.
Extra pannkakor 25:-/st



BARNENS EFTERRÄTT



Sjörövarglass *** 69:-
Vaniljglass, chokladsås och maräng.



* 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

Axmar Trerätters

Välj mellan följande alternativ

FÖRRÄTT

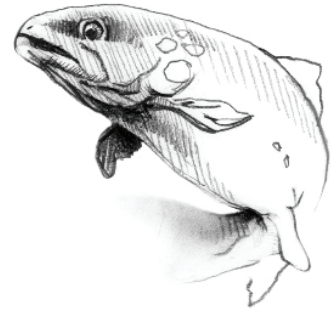
Axmarröra ***

Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd.

alternativt

Bryggans silltallrik **

Tre sorters sill, smetana, rödlök, fröknäcke, västerbottenost och kokt potatis.



VARMRÄTT

Ugnsbakad torskrygg med räkor **

Sandefjordssås smaksatt med forellrom.

Serveras med pressad potatis.

alternativt

Bryggans schnitzel *

Svensk gårdsgris med rödvinssås, dragonmajonnäs, picklad kålsallad och friterad potatis.

DESSERT

Varm hjortronsylt ***

Vaniljglass, vispgrädde och flarn.

alternativt

Crème brûlée **

Klassikern med vaniljkräm, knäcktäcke och myltade bär.

Pris för komplett meny 549:-

(ord. pris 593:-)

Vintips - se meny Förrätter respektive Varmrätter.

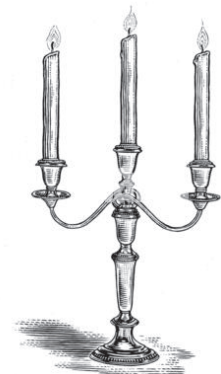
Menyerna ovan kan ej kombineras med andra maträtter.



* 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