

# Trerätters sommar 2020

## TRERÄTTERS MENY 1

### Axmarröra \*\*\*

Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd

### Stekt rödtungafilé \*\*\*

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

### Varm hjortronsylt \*\*\*

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

## TRERÄTTERS MENY 2

### Skaldjurssallad med räkor och kräfter \*\*\*

Bacon, pinjekärnor, mandel, krutonger

### Dagens fångst \*\*\* (fråga er kypare/servitris)

sidfläsk, betor, kapis och smörslungad potatis

### Crème brûlée \*\*

Marinerat päron, yozo, kardemummaglass  
420:- (ord. pris 450:-)

## TRERÄTTERS MENY 3

### Rökt dovhjort

Pepparrot, beta, äggula, picklad senap, chips, lök, kapis

### Grissida \*\*

Dillpesto, persiljerot, linsgröt, picklad kålrot, gurka och äpelsås

### Kolapannacotta \*\*

Hallonmarmelad, saltrostad mandel, lakritsskum  
447:- (ord. pris 460:-)

## TRERÄTTERS MENY 4

(Vegetarisk meny, går att få vegansk)

### Betor

Sallad, citrondressing, kryddost

### Persiljerot

Dillpesto, grillad svamp, gröna linser, picklad gurka och nötig raps

### Inkokt päron \*\*

Havresmulor, vaniljglass  
412:- (ord. pris 424:-)

\* 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:-

Alkoholritt:

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

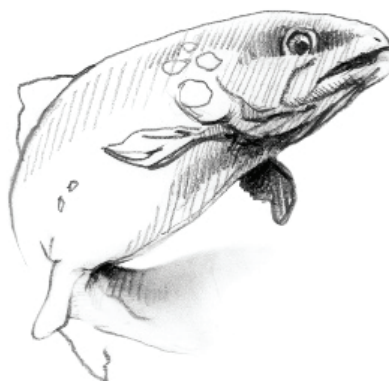
1 glas till förrätten

Jurtschitsch Riesling

1 glas till varmrätten

Port vin, Sandemans vita

4 cl till efterrätten



www.axmarbrygga.se f @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

# Sommarmeny dagtid

## FÖRRÄTTER

**Hela räkor** \* 115:-

Aioli, grillat vitlöksbröd

**Axmarröra** \*\*\* 102:-

Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd

**Rökt dovhjort** 112:-

Pepparrot, beta, äggula, picklad senap, chips, lök, kapris

**Skaldjursallad med räkor och kräftor** \*\*\* 109:-

Bacon, pinjekärnor, mandel, krutonger

**Havsdeli** \*\*\* 129:-

3 sorter sill: Inlagd, senapssill, Kusösill med färskpotatis, surdegsknäcke, smör, kryddost, gravad lax, dillpesto & pepparrot

**Betor** 109:-

Sallad, citrondressing, kryddost

**Röklådan**\* 144:-

Rökta räkor, vedrökt röding med saffransremoulad, äggula, löjrom samt rökt torskartar med senap och dill

## VARMRÄTTER

**Bakade rotfrukter** 195:-

Pumpakärnor, tomatsås och aioli

**Persiljerot** 205:-

Dillpesto, svamp, gröna linser, picklad gurka och nötig raps

**Dagens fångst** \*\*\* (fråga kypare/servitris) 229:-

sidfläsk, betor, kapris och smörslungad potatis

**Fisk och skaldjursgryta** 192:-

Räkor, musslor, färsk tomatsås, rotfrukter och saffransaioli

**Strömming** \*\*\* 152:-

Sötsyrlig dillsky, lingon och potatispuré

**Köttbullar** \*\*\* 179:-

Gräddsås, lingon, gurka och potatispuré

**Grissida** \*\* 249:-

Dillpesto, persiljerot, linsgröt, picklad kålrot, gurka och äppelsås

## KLASSIKER PÅ AXMAR BRYGGA

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

Gräddkokta grönsaker och skaldjursås

**Stekt rödtungafilé** \*\*\* 232:-

Svamp, räkor, skaldjursås och vitvinsås

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

Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp, skaldjursås, räkor

Bryggans klassiska fiskrätter toppas med hummerglaze och serveras med pressad potatis

## BARNENS VARMRÄTT

**Köttbullar** \*\*\* 79:-

Gräddsås, lingonsylt och potatispuré

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

Dragonhollandaise och potatispuré

## EFTERRÄTT

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

Hallonmarmelad, saltrostad mandel, lakritsskum

**Crème brûlée** \*\* 112:-

Marinerat päron, yozo, kardemummaglass

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

Vaniljglass, vispgrädde, flarn

**Inkott päron** \*\* 110:-

Havresmutor, vaniljglass

## BARNENS EFTERRÄTT

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

Sylt, grädde

**Sjörövärglass** \*\*\* 52:-

Flarn, grädde, karamellsås



## SKÄRGÅRDSTALLRIK



**Delilådan**\*\*\* 224:- (ord. 273:-)

Tre sorters sill: lök, senap och Kusösill med kryddost, smör, surdegsknäcke, färskpotatis, lök och gräslök.

Rökta räkor med citron.

Vedrökt röding med saffransremoulad.

Betgravad lax med dillpesto, pepparrot och syltad morot.

Äggulecrème med löjrom och dill.

Tartar på rökt torsk med senap och dill.



\* 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