

Trerätters sommaren 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 kräftor ***

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

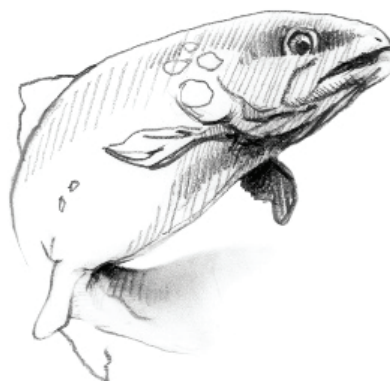
1 glas till förrätten



Jurtschitsch Riesling

1 glas till varmrätten

Port vin, Sandemans vita

4 cl till efterrätten



www.axmarbrygga.se   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

Sommarmeny 2020

FÖRRÄTTER

Hela räkor * 115:-

Aioli, grillat vitlöksbröd

Axmarröra *** 102:-

Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd

Rökt dovhjort 112:-

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

Skaldjurssallad 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

Gräddad torsk med räkor ** 279:-

Kusösås smaksatt med caviar, löjrom och forellrom.

Serveras med pressad potatis

Långbakad ryggbiff 299:-

Dragonskum, syrad kål, pepparsky, svart potatis

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 skaldjurssås

Stekt rödtungafilé *** 232:-

Svamp, räkor, skaldjurssås och vitvinsås

Skepparmiddag *** 232:-

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

Inkokt päron ** 110:-

Havresmutor, vaniljglass

BARNENS EFTERRÄTT

Pannkaka *** 69:-

Sylt, grädde

Sjörövglass *** 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