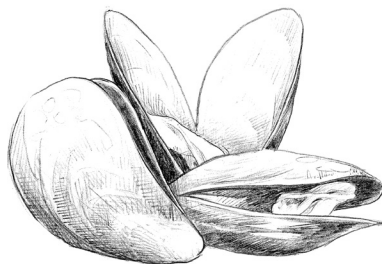


VÄLKOMMEN

I fjordarna runt Orust, vid Bredfjällets fot, odlas världens kanske bästa musslor. Där började vår tanke. Med restaurang, bar och möjlighet att följa med på våra expeditioner sträcker sig vår verksamhet idag från Lyckornas anrika kurortsmiljö till nya Musselbaren Kleven på Smögen och de milsvida undervattensträdgårdarna långt ute våra fjordar. Vi erbjuder smakupplevelser och matäventyr kring vår miljösmartaste delikatess, blåmusslan. I all enkelhet.

Vi lagar till musslor på olika vis beroende på säsong och humör. Men en del saker är konstanta. Vi använder lokalproducerade råvaror så ofta vi kan och försöker att hålla oss till hållbart odlade och rättvist producerade ingredienser överlag. Det handlar ju om att ge våra fantastiska musslor bästa möjliga sällskap. Så att din smakupplevelse blir så skön som möjligt. God spis!



MUSSELBAREN

SMÅTT & GOTT

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LÖJROMS TOAST Vänernlöjrom, smörstekt levainbröd, finhackad rödlök, smetana, dill, citron | 185:- | SKALDJURS COCOTTE Krämig soppa på musselfond serveras med kräftor, musslor, broccoli samt rädisor | 145:- |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

MUSSLOR MED MERA

MUSSLOR Á LA MUSSELBAREN: Härliga och lokala delikatesser, klassiskt vinkokta med vitlök, lök, chili och grönsaker. Rätterna presenteras nedan. Serveras alltid med bröd och vår egen aioli.

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MOULES FRITES Musselgryta och pommes | 220:- | VILDSVIN Vildsvin från Kobergs Vilt serveras med pumpa, majs samt rostad lök | 345:- |
| MOULES MARINIÈRES Musselgryta med gräddsåsen hälld över | 210:- | ZANZIBAR SOPPA Soppa på musselfond, kokos och saffran med fisk av dagens fångst, räkor, musslor samt säsongens primörer | 225:- |
| <i>Eller bygg din egen kombination;</i> MUSSELGRYTA POMMES GRÄDDSAÅS eller ROQUEFORTSAÅS | 180:- 40:- 35:- | Vi har inget vegetariskt på menyn men önskas det prata med personalen så fixar vi en vegetarisk rätt åt er | |
| MUSSELBURGARE Sötpotatispommes, chilioli, tomat, rödlök, picklad fänkål och mozzarella | 200:- | | |

PIZZA

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SÄLÖ Proscuttio, ruccola, bakade tomater, parmesan och olivolja | 185:- | BIANCO DIDRIK Getost, fikon, pinjenötter, honung och bladspenat | 195:- |
| LUCENA Chorizo salami, rödkål, sockerärter, pesto på solrosfrön samt jordärtskockschips | 195:- | BIANCO FANFAR Skogschampinjoner, sparris, sivans lång lagrade ost, crème på skogschampinjoner samt vitlöksolja | 205:- |
| BIANCO KLEVEN Sivans långlagrade prästost, löjrom, rödlök och crème fraiche | 215:- | | |

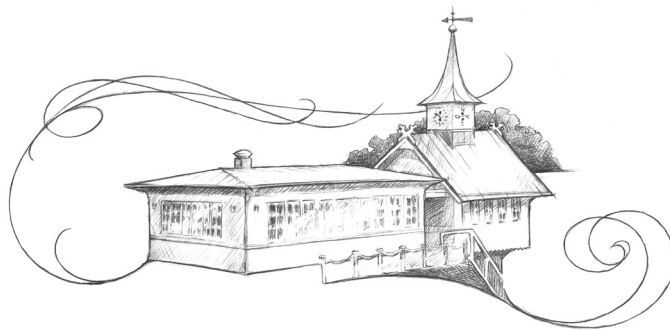
LITE SÖTT & SALT

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MÖRK CHOKLADTRYFFEL Smaksatt med apelsin | 55:- | KLADDKAKA Kladdkaka serveras med lättvispadgrädde och färska jordgubbar | 105:- |
| GETOSTGLASS Hemgjord getostglass serveras med en rödbets och chokladkaka samt karamelli- serade hasselnötter | 140:- | | |

Barn under 12 år äter en mindre portion till halva priset.

Prata med oss om du har några allergier.

MUSSELBAREN



VÄL UTVALDA DRYCKER

Vår ambition är att förstärka er matupplevelse med väl utvalda drycker. Vi är ytterst noga med att ha de bästa musslorna från havets undervattensträdgårdar och vill inte vara sämre när det gäller dryck från de landbaserade gårdarna. Här har vi funnit leverantörer och producenter som delar vår passion.

Tillsammans med såväl musteriery, bryggmästare och vinmakare har vi provat oss fram till ett sortiment där smak och kvalitet kommer i första rummet, men vi prioriterar ett hållbart tänk i framställningen.

Vatten har vi t.ex. slutat att sälja buteljerat och istället investerat i en egen vattenanläggning och tappar stilla eller kolsyrat i egna vackra flaskor.

På *Fristorps Gård* vid Hunneberg, strax utanför Trollhättan, pressas vår fantastiska **äppelmust** som dessutom görs sortegna - du kan helt enkelt finna ditt favoritäpple på flaska!

Vi har väl utvalda **viner** på olika druvor och vitt skilda ursprung, men alla har något särskilt gott att bidra med till vår mat. Vi nämner gärna Raval, en kraftfull chilensk Chardonnay med rökiga toner tack vare extra lång fatlagring, och Picpoul, en på alla sätt liten druva från ett litet område men med en lång historia - den avnjöts redan på romartiden!

Vi vill också stolt presentera ett stort utbud av **champagner**, vinernas vin. Att smutta på, att fira med och framför allt en ofta mycket passande måltidsdryck!

Våra **öl** har det mesta man kan önska och karaktärer för de flesta smaker.

Så oavsett hur du har valt vill vi att din smakupplevelse blir så schön och uppskattad som möjligt!



MUSSELBAREN

CHAMPAGNE

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Torr champagne med fin mousse, frisk syra och lätt elegant eftersmak. | 675:- glas 150:- | VEUVE CLICQUOT BRUT Pinot Noir 50-55% Chard. 28-33% Pinot Meunier 15-20%. Torr och frisk med en balanserad brödig smak med inslag av vinteräpplen, nötter, vanilj och citrus. Dosage 6 g. | 950:- |
| BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE Chard. 80 %, Pinot Noir 20 %. 36 månader på jästfällningen. Klar gyllene färg med fina små bubblor. Doft av vita blommor, fruktiga toner samt inslag av rostat bröd och citrus. Frisk med inslag av citrus och har lång eftersmak. Dosage 8 g/L | 725:- | AR LENOBLE BRUT NATURE DOSAGE ZERO En djup gyllene färg, klar och strålande. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med inslag av röda höstäpplen. Apelsinmarme- ladkolor, brödiga toner och mineral. Stor och generös med tryck i eftersmaken. | 1 075:- |
| BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE Pinot Noir 45% Chardonnay 33% Pinot Meunier 22% Inslag av brioche och anklever i såväl doft som smak. Dosage mindre än 6 g. | 750:- | FLEUR DE PASSION DIEBOLTVALLOIS 2007 Chard. 100%. Blanc de Blancs Toner av vita rosor och renaste citrus varvas med brioche och mjukrostade hasselnötter. | 1 700:- |
| BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE ROSÉ Huvudsakligen Pinot Noir och en liten del Chardonnay för syrans skull. En ljus, elegant och komplex champagne som passar utmärkt till vinångade musslor. Dosage mindre än 6 g. | 850:- 1/2 fl 500:- | DOM PÉRIGNON 2009 VINTAGE Chard. 60% Pinot Noir 40%. Frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nougat, mineral, choklad och citrus. Dosage 3 g. | 2 450:- |
| COLLIN-GUILLAUMES GRAND CUVÉE Chard. 50 %, Pinot Noir 38 %, Pinot Meunier 12 %. Ljusgul färg med små bubblor. Torr och mycket frisk smak med tydlig brödighet. Inslag av citrus, gröna äpplen, brioche och nötter. Krämig mousse och långt avslut. | 900:- | | |

MOUSSERANDE

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| COPA SABIA, CAVA BRUT RESERVA EMOCION Xarel 35 %, Macabeo 35 %, Parellado 30 %. Toner av citrus och gröna äpplen och mogen vit frukt. SPANIEN | 395:- glas 95:- | VILLA CONCHI MAGNUM BRUT SELECCION Parellada 30%, Xarello 30%, Macabeo 30%, 10%?. En elegant, modern och uppfriskan- de Cava. Välbalanserad och karaktärsfullt fruktig med toner av citrus och röda- äpplen. Eftersmaken är angenämt brödig SPANIEN | 695:- |
| CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT Chardonnay 100%, Torr, gräddig struktur och bra friskhet som tillsammans ger oss ett magnifikt Blanc de Blancs med aromer av perfekt mogna äpplen, saftiga gula plommon, aprikosblommor och citronsprakande friskhet. Små och livfulla bubblor. FRANKRIKE | 495:- glas 115:- | VILLA CONCHI CAVA BRUT BLUSH ROSÉ VEGAN 100% Trepát, Frisk, torr och rödbärig med en härlig mousse. SPANIEN | 395:- glas 95:- |

MUSSELBAREN

VITA VINER

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| PICPOUL DE PINET Picpoul En druva från antiken, magiskt bra till musslor och ostron! Torrt och moget med mineral och citruston, FRANKRIKE | 375:- glas 85:- | AUXEY DURESSÉ LES CRAIS BOURGOGNE Chard. 100 % Fatlagrad 15 mån. Druvtypisk och mycket uttrycksfull smak med inslag av rostat bröd och citrus. FRANKRIKE | 590:- |
| HOFER GRÜNER VELTLINER Frisk o fräsch med toner av äpple och citrus. Toppen till vår mat! Eko & vegan ÖSTERRIKE | 495:- fl=1 liter glas 90:- | LE VIEUX CLOS Sauv.bl. 85 %, Chard. 15 %. Nässlor och krusbär med ett mjukt inslag av äpple. Fin mineralitet från ursprunget i Loire, FRANKRIKE | 440:- |
| PAZO DE SEÑORANS, ALBARIÑO 100% Albariño, Fruktig doft med inslag av äpple, ananas, citrus och blommiga toner. Rund välbalanserad frukt med saltstänkt mineralitet och livliga syror SPANIEN | 450:- | FRANCOIS CROCHET SANCERRE Sauvignon Blanc. Torr krispig med fin hög syra, citrus och mineraler. FRANKRIKE | 500:- |
| SAN GIOVANNI GYO FALERIO PECORINO Pecorino 85 %, Trebbiano 15 %. Frisk och fruktig smak med inslag av päron, persika, citrus och mineraler. Aromatiskt. Fantastisk fyllighet med lång eftersmak. Eko och Vegan ITALIEN | 375:- | MUSSLER RIESLING, TROCKEN Riesling 100% Den torra Riesling på literflaska är den absoluta kungen i Pfalz. Vinet kännetecknas av aromer av färskt, grönt äpple och vit persika. Förutom den fantastiska karaktären, så är den en av de mest populära vinerna från Weingut Mussler. TYSKLAND | 495:- glas 95:- |
| OLIVIEIRA LECESTRE CHABLIS Ett fynd! Fräsch och elegant med blommiga toner och inslag av grapefrukt FRANKRIKE | 495:- glas 115:- | BASSERMANN-JORDAN ESTATE RIESLING TROCKEN 2017 Riesling 100 %. Lagrats i 6 mån. på sin jästfällning. Torr, mycket frisk och fruktig, aromatisk smak med inslag av mineral, gröna äpplen, lime och persika. TYSKLAND | 490:- |
| STARMONT CHARDONNAY Chard. 100 %. 9 månader fransk fat. Guldgul intensiv färg. Tropiska frukter med vanilj i doften. Smaken är medelfylligt med äpple, citrus, fat och en frisk avslutning. USA | 525:- | VILLA TERESA Pinot Grigio. Delikat fisk- o skaldjursvin, välbalanserat med markerad syra, ITALIEN | 390:- glas 90:- |

ROSÉ

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11 MINUTES ROSÉ Corvina 50%, Trebbiano 25%, Syrah 15%, Carménère 10%, Torr, mycket frisk och kom- plex smak med fin syra och inslag av röda vinbär, nektarin och mogen grapefrukt. Mycket elegant, generös smak med härlig örtig och mineralig avslutning. ITALIEN | 525:- | TRIÈNNES ROSÉ Cinsault , Syrah , Grenache , Merlot. Elegant och nyanserad doft med inslag av blo- dapelsin, solmogna jordgubbar, mineral och örter. Torr, mycket frisk, fruktigt och nyanserad smak med inslag av röda bär, blodgrape, mineral och örter FRANKRIKE | 400:- |
| REINE JULIETTE Syrah Grenache. En torr, fräsch rosé. Toner av röda bär, örter och mineraler. FRANKRIKE | 375:- glas 90:- | | |

MUSSELBAREN

RÖDA VINER

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BERNARD MAGREZ 100% Pinot Noir, Denna Bernard Magrez cuvée är en charmig och välgjord Pinot Noir. Ljusa körsbärs- och inramningsnoter i kombination med en touch blommor och örter. Medelfyllig och balanserad i gommen, det är ett elegant vin FRANKRIKE | 400:- glas 95:- | PERRIN COTES DU RHONE RESERVE Grenache 60 %, Mourvedre 20 %, Syrah 20 %. Ungdomlig kryddig doft med mycket mörk frukt. Torr smak med mjuka tanniner, balanserad syra, mörka bär, kryddor och tobak. FRANKRIKE | 415:- |
| SAN GIOVANNI GYO PICENO SUPERIORE Montepulciano 70 %, Sangiovese 30 % Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, frukt och mineral. Silkeslen fint balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral. ITALIEN, Eko och Vegan | 375:- | FINCA EL PUIG 2011 Grenache 55 %, Syrah 22 %, Caber. Sauv. 15 %, Carignan 4 %, Merlot 4 %. Ståltank. Mörk körsbärsröd färg. Doft av röda och mörka frukter samt mineral. Mjuka tanniner och väl integrerad ek. Smak med inslag av hallon, blåbär och björnbär samt noter av lakrits örter och mineral. Bra syra, lång, fin avslutning. SPANIEN | 525:- |
| BARBERA DEL MONFERRATO DOC Barbera 100 %. Doft av körsbär och viol, frisk smak med hög kryddighet och hög syra samt inslag av röda bär. ITALIEN | 395:- glas 90:- | PERRIN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS 2014 Grenache, Syrah och Mourvèdre. Intensiv doft och smak av körsbär, björnbär, peppar, viol och örter. FRANKRIKE | 725:- |

ÖL

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| DUVEL, BELGIAN BLOND 33 cl 8,5% Belgisk Strong Ale, ljus | 70:- | TROPIC THUNDER, 33 cl 4,5% Sour fruit ale, Dugges bryggeri | 70:- |
| FULLERS 50 cl 5,4% London Porter | 90:- | CARLSBERG HOF 33 cl 4,2% Organic | 65:- |
| WISBY WEISSE 50 cl 5,2% Ett veteöl av bayerskt snitt fast i en gotländsk översättning. Brygden består av 60% vetemalt och 40% pilsner och sockermalt. Humlen är av typen Spalter Select från Hallertauområdet | 95:- | BOBEK CITRA AMERICAN PALE ALE, BEERBLIOTEK 5,5% En mycket aromatisk humlig smak, Med en klar bitterhet finns det några antydningar som grapefrukt, tall, ananas och kryddor. | 75:- |
| HIP HOPS WEST COAST IPA, BEERBLIOTEK 6,0% En ren maltprofil och en aromatisk smak med en klar bitterhet, ananas, passionsfrukt, mandarin, lätt sirap och klöverblommor. | 80:- | POPPELS SOUR FRUIT ALE MANGO PASSION 33 cl 6,0% Mycket fruktig doft med inslag av mango, passionsfrukt, ljust bröd och grapefrukt. | 75:- |
| | | MIKKELLER PETER, 33 cl 4,6% Pale And Mary glutenfri. Fruktig, något humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av passionsfrukt, grapefrukt, honung och färska örter. | 75:- |

* Vi har många viner på glas, men kan inte erbjuda alla samtidigt.
Vänligen fråga oss

FATÖL

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| SNIPA, SMÖGENBRYGGARN Klassisk INDIA PALE ALE med en twist. Bryggd med Fingertång och innehåller humlesorterna: Mosaic, Pacific Gem, Citra och Amarillo 40 cl 6,2% | 90:- | KLOCKREN PILSNER FATÖL Vår egna pilsner bryggd på extra fin golvmältad Böhmisk vår malt. Man skulle kunna säga att det är en klassisk tjeckisk pilsner med det lilla extra, där vi noga själva valt ut råvarorna. 40 cl 4,6% | 85:- |
| PRIPPS BLÅ Pripps Blå har en balanserad och uppfris- kande karaktär som gör att det passar till svensk mat med många olika smaker och konsistenser. 40 cl 5,0% | 70:- | | |

CIDER

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| GARAGE LEMONADE 33 cl 4% Fruktig smak med sötma och tydlig karaktär av grillad citron, inslag av ljus bröd | 65:- | SOMERSBY SPARKLING SPRITZ 33 cl 4,5% Mousserande, bittersöt cider med en rund, fin ton av apelsin. Med sin friska smak passar den perfekt som aperitif. | 70:- |
| KIVIKS ÄPPELCIDER TORR EKO 33 cl 4,5% Fruktig smak med inslag av röda äpplen, gråpäron och örter | 75:- | | |

MUST, LÄSK & ALKOHOLFRI

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ÄPPLEMUST FRÅN FRISTORPS GÅRD Endast ren naturlig must utan tillsatser av vare sig vatten eller socker Välj mellan flera äppelsorter, <i>fråga oss!</i> | 60:- | MIKKELLER DRINK'IN THE SUN 33 cl 0,3% American Wheat Ale | 45:- |
| COCA COLA 33 cl COLA ZERO 33 cl NATURFRISK LEMONADE 25 cl | 35:- | ALKOHOLFRI ÖL 33 cl Carlsberg eko | 55:- |
| RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av äpplen, honung, päron och citrus. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, eller till sallader. | 230:- glas 65:- | KLOCKRENT VATTEN Med eller utan kolsyra, kranvatten som renas extra i aktivt filter. Ett miljösmart alternativ! | 25:- |
| BARRELS & DRUMS CHARDONNAY Avalkoholiserat franskt Chardonnay-vin. Vinet har inslag av tropiska frukter och citrus, med eftersmak av sötma. Gott till bland annat fisk och skaldjur. | 185:- glas 50:- | ARVID NODQUIST KAFFE SENORAS Görs av 100% Arabica bönor från kaffe- odlingar som drivs av kvinnor. Genom att långsiktigt stödja dessa odlingar bidrar Arvid Nordquist till bättre levnadsförhållanden | 35:- |
| BARRELS & DRUMS MERLOT Avalkoholiserat franskt Merlot-vin, medel- fylligt vin med inslag av bland annat örter och röda bär. | 195:- glas 55:- | | |

Missa inte vår separata
DRINKMENY
spännande, välkända och helt nya frestelser

MUSSELBAREN