



# MUSSELBAREN

## 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** 230:-

Musselgryta och dubbelfriterad pommes.

**MOULES MARINIÈRES** 225:-

Musselgryta med gräddsås hälld över.

Eller bygg din egen kombination:

**MUSSELGRYTA** 185:-

**POMMES** 45:-

**GRÄDDSÅS alt. ÄDELOSTSÅS** 40:-

**MUSSELBURGARE** 235:-

Vår egen musselburgare gjord på musslor och guldlax 2 x 80g. Serveras med potatisbrioche, cheddar från Väddö Gårdsmejeri, chilimajonnäs, syrad gurka, krispsallad, ädelostcrème samt samt dubbelfriterad pommes.

## VARMRÄTTER

**TORSKRYGG** 315:-

Ångad torskrygg serveras med kokt potatis, champagnesmorsås med ramslöksolja samt en crudité på gurka och fänkål.

**PLUMA** 295:-

Brynt och bräserad svensk pluma från Scan serveras med friterad potatis, rödvins- och timjansky, dressad sallad på isad spetskål och frisésallad samt svensk salladsost på edamer.

**FISH & CHIPS** 265:-

Dagens fångst vänd i ölsmet samt panko, serveras med citrusaioli, grönärtstomp, dubbelfriterad pommes samt citron.

**CITRONRISOTTO** 245:-

Krämig citronrisotto serveras med sparrisknoppar, bakad sparris, frisésallad, saltrostade solroskärnor, parmesan samt kallpressad rapsolja.

\* Går att få vegansk!

**SMASHBURGARE** 250:-

2 x 80g burgare på svensk grovmald nötfärs serveras med potatisbrioche, cheddar från Väddö Gårdsmejeri, chilimajonnäs, syrad gurka, krispsallad samt dubbelfriterad pommes.

## LITE MINDRE

**FRITERADE MUSSLOR** 95:-

Pankopanerade friterade musslor serveras med chilimajonnäs samt dill.

**GRATERADE MUSSLOR** 85:-

Graterade musslor med nduja- och citronsmör.

**FRITERAD BLOMKÅL** 85:-

Blomkål vänd i ölsmet och espelette, serveras med yuzumajonnäs.

**OSTRON** 40:-/ST

Legris gigas ostron serveras med schalottenlöks-  
vinägrett, tabasco samt citron.

**NOCCARELLA OLIVER** 50:-

## FÖRRÄTTER

**RÅBIFF** 165:-

Råbiff på svenskt premiumkött från Scan serveras med chilirostade sesamfrön, ekfatslagrad soja från Werners, yuzu-majonnäs, friterad vitlök, gyozablad samt krasse.

**SKAGENRÖRA** 150:-

Vår variant på en lyxig skagenröra, serveras med smörstekt brioche, pepparrot samt svensk löjrom.

**BLANCHERAD SPARRIS** 145:-

Mix på vit och grön sparris serveras med ett skum på Sivans långlagrade prästost, syrad gurka, gravad riven äggula, rädisa, brödsmul samt forellrom, toppas med dill.

## SÖTT & SALT

**CRÈME BRÛLÉE** 105:-

Serveras med fläder- och citrusinlagda bär.

**ÖPPEN ÄPPELPAJ** 130:-

Syltade äpplen serveras på ett havre Crunch, toppas med hemgjord vaniljglass samt ett syrligt äppleskum.

**BRYNT SMÖRGLASS** 60:-

Serveras med fäska bär.

**HAVTORNS SORBET** 60:-

Serveras med en rosmarinssirap.

**TRYFFEL** 65:-

Chokladtryffel gjord på Vahlrona choklad.