

# À LA CARTE

MENU / SPEISEKARTE

SCAN ME



## FÖRRÄTTER / STARTERS

### HJOFLÄSK 125:-

Smørrebrød med Fläsk från Hjo med sriachamajonnäs, syrad rödkål.  
*Rye bread with Pork from Hjo with sriachamayonaise.*  
Rekommenderad dryck: Bryggans Sommaröl och Jubilæums Akvavit.

### ALMNÄS OST 135:-

Almnäs Wrångebäcksost, creme på Almnäs Tegel, rädis-salsa, rostat danskt rågröd.  
*Almnäs Wrångebäcksost, cream on Almnäs Tegel, radish salsa, roasted Danish rye bread.*  
Rekommenderad dryck: Bryggans Sommaröl och Jubilæums Akvavit.



VEG

## Bar Menu

CHIPS 35:-

OLIVER 45:-

NÖTTER 35:-

ÖL KORV 35:-

KVÄLLENS ÖL 50:-

## VARMRÄTTER / MAIN

### SVENSK RYGGBIFF 350:-

Serveras medium med rödvinsky, ramslökssmör, haritcot verts, rödlök, dagens potatis.  
*Sirloin Steak with red wine sky, ramson butter, haritcot verts, red onion, today's potatoes.*  
Rekommenderat vin Bellevue, Cab.Sauvignon/Merlot, FRA.

### SMÖRSTEKT RÖDING 350:-

Serveras med Sandefjordsås, vit sparris, tångkaviar, dillslungad potatis.  
*Fried char with chivesauce, white asparagus, seaweed caviar, dill-thrown potatoes.*  
Rekommenderat vin Krugscherhof, Riesling, TYS

### GREVBÄCKS GRIS 275:-

Konfiterad fläksida från Hjo, serveras med cidersås med fänkål, äpple, lök, friterad potatis.  
*Confit pork side from Hjo, served with cidersky with fennel, apple, onion, fried potatoes.*Rekommenderat vin Les Sorts, Garnacha/Carignan, SPA.

### BRYGGANS BURGARE 245:- (Innehåller gluten och laktos)

Med jalapenomajonnäs, öl bräserverad lök, saltgurka, cheddarost. Serveras med pommes och dipp.  
Så här vill vi vår burgare ska smaka. Vill ni t.ex inte ha gurka eller lök? Lägg det åt sidan på tallriken.  
*With jalapeno mayonnaise, beer braised onion, pickles, cheddar cheese. Served with french fries and dip.*  
Rekommenderat dryck Bryggans Sommaröl, HJO eller vin Les Sorts, Garnacha/Carignan, SPA

### BLOMKÅL 245:-

Friterad blomkål, blomkålspuré, dillpicklade grönsaker, örtmajonnäs.  
*Rye bread with Fried cauliflower with curry cream, kale.*  
Rekommenderad dryck: Bryggans Sommaröl och eller Krugscherhof, Riesling, TYS

### TORSKRYGG 295:-

Serveras med vitvinsås, vårens primörer, dillslungad potatis.  
*Cod with white wine sauce, spring primroses, dill-thrown potatoes*  
Rekommenderat vin Desirée, Chardonnay



VEG

**ALLERGISK?**  
I vårt kök hanterar vi flera allergener.  
Är du känslig?  
Kolla med oss!

Byta sås, eller  
ändra råvaror i  
din maträtt?  
**30:-/portion**

## DESSERTER / DESSERTS

### HEMLAGAD LAKRITSPANNACOTTA 85:-

Serveras med brynt smörcreme med lemoncurd, hallonsorbet, riven vit choklad, krossad havreflarn.  
*Licorice panna cotta with browned butter cream with lemon curd, raspberry sorbet, grated white chocolate, crushed oat flakes.*

### COUPE COLONEL 75:-

En kula citronsorbet toppad med vodka och citron.  
*A ball of sorbet topped with vodka.*

### EN KULA VANILJGLASS 65:-

Serveas med chokladsås.  
*A ball of vanilla ice cream served with chocolate sauce*

### ESPRESSO + ITALIENSK TRYFFEL 55:-

Espresso med italiensk pistagetryffel.  
*Espresso with Italian pistachio truffle.*  
Rekommenderat avec: Hennessy Cognac eller Garnier Calvados.

**AVEC TILL  
KAFFET?**  
Cognac, Whisky  
Calvados, Rum  
**30:-/cl**  
Alla sorter.

**CASH  
FREE**  
Kontantfri  
restaurang

**BRYGGAN**  
Hjo Hamn, nära Vättern!

## BARN / KIDS (upp till 12 år)

**KIDS BURGER 150:-** Innehåller gluten & laktos  
Serveras naturell med bröd och pommes. Ketchup finnes.  
*Served naturally with bread and french fries. Ketchup is available.*

**PANNKAKOR 85:-** Innehåller gluten & laktos  
3 st pannkakor med hallonsylt och grädde.  
Sylt & grädde serveras separat så barnet själv kan välja.  
*3 pancakes with jam and cream.*

## DRINKAR / DRINKS

**APEROL SPRITZ 120:-**  
Bittersöt aperitif som skapades 1919 i norra Italien.

**GIN & TONIC 130:-**  
Klassikernas klassiker. Gin med tonic, citron

**BRYGGANS SOMMARDRINK 130:-**  
Xante, fläder, citron, soda, is.

**P2 130:-**  
Vaniljvodka, Apple Sourz, Sprite, is.

**CUBA LIBRE 130:-**  
Bacardi, Coca Cola, citron, is.

**IRISH COFFÉE 130:-**  
Jamenson Irish Whisky, kaffe, grädde, farinsocker.

**SWEDISH COFFÉE 130:-**  
Mackmyra Whisky med kaffe, grädde, farinsocker.

**KAFFE KARLSSON 130:-**  
Baileys, Cointreau med kaffe, grädde.

**30:-/cl  
för alla  
sorter**

### COGNAC, WHISKY, ROM

ARDBEG 10 YEARS	Single malt	Rökig	30:-/cl
LAPHROAIG 10 YEARS	Single malt	Rökig	30:-/cl
JACK DANIELS	Bourbon		30:-/cl
MAKERS MARK	Bourbon		30:-/cl
HENNESSEY	Cognac VS		30:-/cl
RENAULT	Cognac XO		30:-/cl
BRAASTAD	Cognac XO		30:-/cl
GARNIER	Calvados Fine		30:-/cl
DIPLOMATICA	Rom reserva		30:-/cl
AALBORG JUBILÆUM	Akvavit		30:-/cl

### TESTA SVENSK SPRIT!



HERNÖ GIN	London Dry gin		30:-/cl
FACILE PUNSCH	Serveras på Nobelmiddagen		30:-/cl
MACKMYRA Svensk Rök	Single malt	Rökig	30:-/cl
MACKMYRA Svensk Ek	Single malt		30:-/cl
MACK BY MACKMYRA	Single malt		30:-/cl
SKÅNE	Akvavit		20:-/cl

**CASH  
FREE**

Kontantfri  
restaurang

**WIFI**

Inloggning:

Nätverk: Bryggan Open  
Password: Guest123



### ÖL PÅ FAT / BEER ON TAP

BRYGGMÄSTAREN	40 cl	78-
STELLA ARTOIS	50 cl	90:-
ZLATOPRAMEN	50 cl	90:-

### ÖL & CIDER PÅ FLASKA/BOTTLE

Grundsortiment nedan:

ALL DAY IPA (USA)	35 cl	80:-
BRYGGANS SOMMARÖL (HJO)	33 cl	75:-
BRYGGMÄSTAREN MÖRK (SWE)	50 cl	75:-
BRYGGMÄSTAREN MELLANÖL (SWE)	33 cl	50:-
PILSNER URQUELL (Mellanöl, TJE)	33 cl	65:-
PUNK IPA (IPA, USA)	35 cl	80:-
SAN MIGUEL (SPA) (Glutenfri)	33 cl	65:-
LÄTTÖL ÅBRO	33 cl	35:-

Cider & övrigt:

REKORDELIG JORDGUBB/LIME	33 cl	70:-
REKORDELIG PÄRON	33 cl	70:-
BOTANICALS PERSIKA	33 cl	70:-
STRONGBOW Torr äppelcier	33 cl	70:-

### ALKOHOLFRI / NON ALCOHOL

SPARKLING CITRON BRYGGANS EGNA	35 cl	30:-
LÄSK COLA / FANTA / SPRITE / ZERO	33 cl	39:-
BRYGGMÄSTAREN 0,5%	33 cl	55:-
NANNY STATE ALE Alkoholfri	33 cl	55:-
KAFFE / ESPRESSO		32:-
TE		30:-
SMAKIS (Saft för barnen, fråga om smaker)		25:-
HAFI LINGON/ROSÉPEPPAR		65:-
HAFI ÄPPELMUST		65:-

### SMAKA VÅRT EGNA ÖL!

#### BRYGGANS SOMMARÖL

Tillsammans med Hjo Öl AB har vi exklusivt tagit fram Bryggans Sommaröl. Ett ofiltrerat och underjäst färsköl med fyllig smak med medel beska. Perfekt till mat eller som sällskapsöl på vår uteservering. 33 cl. Lager 5,0%

# BRYGGANS VINLISTA - Hållbara kvalitetsviner från Terrific Wines & Ward Wines.



	Namn	Land Område	År	Druvor	Flaska Glas	Karaktär
<b>Bubbel</b>	Ferrari Brut	ITA Trento	NV	Chardonnay	500:- 95:-	Torr, friskt, fruktigt
	Kalkstein Sekt	TYS Rheinhessen	2019	Riesling	550:-	Torr, friskt, fruktigt
	Pol Roger	FRA Champagne, Brut Réserve	NV	Chardonnay, Pinot Noir	850:-	Torr, friskt, brödig
	Pointillart Leroy	FRA Champagne, 1er Cru	NV	Pinot Noir, P.Meunier	800:-	Torr, friskt, brödig
<b>Vitt</b>	Krugscherhof	TYS Rheinhessen	2020	Riesling	400:- 98:-	Torr, friskt, fruktigt
	La Désirée	FRA Loire	2020	Chardonnay	450:- 110:-	Torr, friskt, fruktigt
	Attis	SPA Rías Baixas	2020	Albarinho	550:-	Torr, friskt, komplext
	Soalheiro	POR Vinho Verde Melgaço	2020	Alvarinho	500:-	Torr, friskt, fruktigt
	Pernot Belicard	FRA Bourgogne, Puligny-Montrache	2016	Chardonnay	1000:-	Torr, friskt, elegant, komplext
	Louis Michel & Fils Grand Cru	FRA Chablis, Vaudesir	2018	Chardonnay	1300:-	Torr, friskt, elegant, komplext
	Clotilde Davenne Chablis	FRA Chablis	2010	Chardonnay	900:-	Torr, friskt, elegant, komplext
	Clotilde Davenne Chablis 1er Cru	FRA Chablis, Montmains	2020	Chardonnay	700:-	Torr, friskt, elegant, komplext
	Les Ravelles, 1er Cru	FRA Bourgogne, Mersault	2016	Chardonnay	1200:-	Torr, elegant, komplext
	Pernot Belicard	FRA Bourgogne, Mersault	2016	Chardonnay	900:-	Torr, elegant, komplext
	Chateau Brescou	FRA Languedoc	2019	Chardonnay	550:-	Torr, friskt, fruktigt
	Domaine Trouillet	FRA Mâconnais, Saint-Veran	2020	Charonnay	550:-	Torr, friskt, elegant
	Dominio de Tares	SPA Bierzo	2019	Godello	550:-	Torr, friskt, fylligt
	Chateau de la Ragotière	FRA Loire, Sèvre et Maine	2019	Muscadet	500:-	Torr, friskt, elegant
Clotilde Davenne Saint-Bris	FRA Bourgogne, Saint-Bris	2020	Sauvignon Blanc	550:-	Torr, friskt, elegant	
Chateau Favray	FRA Loire, Pouilly Fumé	2108	Sauvignon Blanc	550:-	Torr, friskt, elegant	
<b>Rött</b>	Les Sorts Selecció	SPA Montsant	2019	Carignan, Garnacha	400:- 98:-	Medelfylligt, bärigt, örtigt
	Bellevue La Randée	FRA Bordeaux	2016	Merlot, Cabernet Sauv.	400:- 125:-	Medelfylligt, bärigt, tanniner
	Le Orme	ITA Piemonte, Asti	2017	Barbera	550:-	Medelfylligt, friskt, bärigt
	Elegance	FRA Loire, Chinon	2018	Cabernet Franc	550:-	Medelfylligt, friskt, elegant
	Mercer Brothers	USA Washington State	2017	Cabernet Sauvignon	500:-	Fylligt, bärigt, komplext
	Zeni Bardolino	ITA Veneto	2020	Corvina, Rondinella	400:-	Lätt, bärigt, friskt, örtigt
	Zeni Amarone	ITA Veneto, Valpolicella	2020	Corvina, Rondinella	700:-	Fylligt, bärigt, tanniner, komplext
	Zeni Ripasso	ITA Veneto, Valpolicella	2021	Corvina, Rondinella	600:-	Fylligt, bärigt, örtigt, komplext
	Didier Disvignes	FRA Beaujolais, Brouilly	2019	Gamay	550:-	Medelfylligt, frisk, fruktig
	Chateau Mont Redon	FRA Rhône, Châteauneuf du Pape	2015	Grenache, Syrah mfl	650:-	Fylligt, bärigt, komplext
	Marques De Murrieta Reserva	SPA Rioja, Alta	2016	Grenache, Tempranillo	550:-	Fylligt, strävt, komplext
	Barolo Serradenari	ITA Piemonte Barolo	2017	Nebbiolo	800:-	Fylligt, friskt, elegant, komplext
	Pian delle Mole	ITA Langhe Nebbiolo	2018	Nebbiolo	550:-	Fylligt, friskt, elegant
	Bric Turot	ITA Piemonte, Barbaresco	2020	Nebbiolo	800:-	Fylligt, bärigt, tanniner, komplext
	Barolo Cerequio	ITA Piemonte Barolo	2010	Nebbiolo	1300:-	Fylligt, bärigt, tanniner, komplext
	Barolo Cannubi	ITA Piemonte Barolo	2010	Nebbiolo	1300:-	Fylligt, bärigt, tanniner, komplext
	Gregory Bubloz	SCH Domaine la Diligence	2019	Pinot Noir	550:-	Medelfylligt, kryddigt, elegant
	Black Stallion	USA Napa Valley	2018	Pinot Noir	600:-	Medelfylligt, kryddigt, komplext
	Les Dames De Vergy	FRA Bourgogne, Hautes cote de Nui	2018	Pinot Noir	550:-	Medelfylligt, frisk, elegant
	Clotilde Davenne	FRA Bourgogne Rouge	2018	Pinot Noir	400:-	Medelfylligt, friskt, bärigt
	Chiara Condello	ITA Emilia-Romagna	2018	Sangiovese	600:-	Medelfylligt, stramt, elegant
	Syrocco	MAR Zenata Casablanca	2017	Syrah	400:-	Medelfylligt, örtigt, Syragt
Delas Les Launes	FRA Crozes Hermitage	2015	Syrah	600:-	Fylligt, bärigt, tanniner	
Sainte Epine	FRA Rhone, Saint-Joseph	2020	Syrah	1200:-	Medelfylligt, kryddigt, komplext	
Seigneur de Maugiron	FRA Rhone, Cote-Rotie	2020	Syrah	1200:-	Medelfylligt, kryddigt, komplext	
<del>Domaine Rabiega</del>	<del>FRA Provence, Domaine Rabiega</del>	<del>2020</del>	<del>Syrah, Cab. Sauvignon</del>	<del>550:-</del>	<del>Medelfylligt, bärigt, örtigt</del>	
Clos Dière L'oeuf	FRA Provence, Domaine Rabiega	2020	Syrah, Cab. Sauvignon	800:-	Fylligt, bärigt, tanniner	
Clos Dière La barrique	FRA Provence, Domaine Rabiega	2020	Syrah, Cab. Sauvignon	800:-	Fylligt, bärigt, tanniner, komplext	
Girard Old Vine	USA Kalifornien, Napa Valley	2018	Zinfandel	600:-	Fylligt, bärigt, komplext	
<b>Rosé</b>	M de Minuty	FRA Côtes de Provence	2020	Cinsault, Grenache m.fl	400:- 95:-	Torr, friskt, bärigt
	Les Lauzeraies	FRA Tavel	2020	Grenache, Cinsault m.fl	500:-	Torr, friskt, bärigt
	Orange	SCH Kremstal	2019	Gruner Veltliner	350:-	Torr, medelfylligt, kryddigt
	R	FRA Provence, Domaine Rabiega	2020	Cinsault, Grenache m.fl	1600:-	Torr, medelfylligt, komplext
	Condé	ITA Emilia-Romagna	2019	Sangiovese	550:-	Torr, medelfylligt, örtigt
<b>Sött</b>	Moscato Dásti	ITA Piemonte, Asti	2019	Muscat	400:-	Söt, mousserande, fruktig
	Chateau Lafon	FRA Bordeaux, Sauternes	2018	Semillion, Sauv. Blanc	400:- 85:-	Söt, nötig, botrytiskaraktär
<b>Alk.fri</b>	Hafi Lingon/Rosépeppar	SWE		Lingon / Rosépeppar	65:-	Torr, frisk
	Vistakulle Äppelmust	SWE		Svenska äpplen	65:-	Halvtorr, frisk, fruktig

**TERRIFIC WINES** startades 2009 av Lars Torstenson och Andreas Karlsson. Lars, bördig från Hjo, flyttade redan 1988 till Frankrike för att basa för dåvarande AB Vin & Sprits vingård Domaine Rabiega. 1994 utsåg Gault Millau honom till "Vigneron de l'année" (Årets vinmakare i Frankrike). Sedan 2006 arbetar han som konsulterande vinmakare runt hela världen och är även åter vinmakare på Domaine Rabiega sedan 2020. Lars har även skrivit flera böcker om vin. Andreas är utbildad sommelier och kock på Grythyttan och har dessutom studerat ekonomi och historia och han en gedigen bakgrund i det svenska importörsledet. Sedan 2015 arbetar även Anna Sundin som heltidsanställd för Terrific.

**WARD WINES** grundades i början på 80-talet för att krydda svenskarna med ambitiösa vinproducenter i världsklass. Sedan starten har de arbetat med genuina familjeägda vinproducenter som är måna om att lämna jorden i bästa skick till nästa generation.