



# BRYGGERIKROGEN

Pubmeny v21  
Övar inför sommarkoncept

## OST & CHARK

<b>Chiliölkorv</b>	
40gram	60
<b>Lufttorkad skinka</b>	
40gram	60
<b>Kallrökt hjort</b>	
30gram	60
<b>Hjort salami</b>	
40gram	55
<b>Linnea brie</b>	
40gram	55
<b>Lagrad prästost</b>	
40gram	45
<b>Hillsand blå</b>	
40gram	45

## MELLANRÄTTER dela gärna

<b>Räkor</b>	
Ägg, potatis	125
<b>Tomat &amp; prästost</b>	
Basilika, kallpressad rapsolja	115
<b>Sallad</b>	
Gurka, jordärtsskocka	105
<b>Sotad biff</b>	
Paprika, lök, örter	125
<b>Grön &amp; vitsparris</b>	
Bredsjöhård, potatiskräm	135
<b>Sotad makrill</b>	
Liura soja, pak shoi	125
<b>Färskpotatis</b>	
Cremé fraiche, dill	135
<b>Gräartsburgare</b>	
Ost, ramslöksmajonnäs, sallad, tomat	120
<b>Hamburgare enkel/dubbel</b>	
Ost, ramslöksmajonnäs, tomat sallad	140/180

## TILLBEHÖR

<b>Oliver</b>	35
<b>Pommes</b>	45
<b>Chips &amp; dipp</b>	65
<b>Picklade grönsaker</b>	35
<b>Majonnäs</b>	25
<b>Ramslök majonnäs</b>	25

## DESSERTER

<b>Chokladtryffel</b>	30
<b>Vaniljglass</b>	40
<b>Kaffe &amp; chokladmousse</b>	40
<b>Rabarber, vanilj, maräng</b>	115

Med reservation för ändringar...