BRYGGAN

LIDINGÖ

SMÅTT & GOTT

Ostron Rockefeller (1 st / 2 st) **65 kr / 115 kr**
Gratinerat ostron med öter och Västerbottenost, serveras med lime & tabasco
Gratinated oyster with herbs and Västerbotten cheese, served with lime and Tabasco

”Lidingö-nachos” löjromstoppade lantchips **180 kr**
med cremè fraìche och sprinklad rödlök och dill
Vendace roe on country chips with crème fraìche and sprinkled red onion and dill

Side sallad **85 kr**

FÖRRÄTTER

Kantarelltoast **215 kr**
Toppad med syrade kantareller, torkade lingon, Wrångebäckost och dill
Topped with pickled chanterelles, dried lingonberries, Wrångebäck cheese, and dill

Blinier med Kalixlöjrom **285 kr**
serveras med smetana, rödlök och lite dill
Russian blinis with Kalix vendace roe served with smetana, red onion, and a touch of dill

ALLTID PÅ BRYGGAN

Bryggans Toast Skagen ½ eller 1/1 **180 kr / 270 kr**
Shrimps and mayonnaise, flavored with lemon, horseradish and dill

Oxcarpaccio med parmesancrème **185 kr / 305 kr**
serveras med semitorkade tomater, rostade pinjenötter och ruccola,
toppad med parmesan och -8 vinäger
Beef carpaccio with Parmesan cream served with semi-dried tomatoes, roasted pine nuts, and Arugula, topped with Parmesan and -8 vinegar

Egenrimmad norsk lax **285 kr**
serveras med dillstuvad potatis och citronklyfta
Norwegian home cured salmon served with creamed dill potatoes and lemon wedge

Bryggans Burgare **260 kr**
med krispsallad, tomat, syrad silverlök, vår egen majonnäs och cheddarost serveras med saltgurka och pommes frites
Bryggan's burger with crispy lettuce, tomato, pickled red onion, our own ayonnaise and, cheddar cheese is served with pickled cucumber and pommes frites

Vi förbehåller oss rätten till menyändringar!

CHAMPAGNE

Henriot Brut Souverain
Maison Fondée en 1808
215 / 1200

CRÉMANT / CAVA

Domaine Rolet
Cremant du Jura, Brut
Appellation Arbois & Cotes du Jura
FRANKRIKE
180 / 825

Signat Cava Brut 2021
Masia Bach
SPANIEN
160 / 685

VITT / ROSÉ

Domain La Croix St- Laurent
Sancerre Blanc, Pascal Jouvilet
FRANKRIKE
205 / 900

Mehrlein Riesling dry,
Weingut Mehrlein
TYSKLAND
160 / 700

Marius Languedoc-Roussillon
Vermentino, M. Chapoutier
FRANKRIKE
160 / 695

Château Des Ferrages 2025
Côte de Provence
FRANKRIKE
175 / 715

RÖTT

Willunga Hundred 2022
Cabernet Sauvignon, Shiraz, Hundred
AUSTRALIEN
200 / 980

Belleruche Côtes-du-Rhône
Pinot Noir, M. Chapoutierer
FRANKRIKE
180 / 720

Trenel Rouge
Pinot Noir, M.Chapoutier
FRANKRIKE
160 / 695

Il Principe 2022
Nebbiolo, Laghe
Michel Chiarlo, Piemonte
ITALIEN
245 / 1100

HUVUDRÄTTER

Höstsallad med ljummen chevré **225 kr**
På rostad pumpa, vänds med spenat- & ruccolablad, granatäpple och hasselnötter
toppad med ringlad senapsvinägrett och körvel
Autumn salad with varm chevré and roasted butternut squash, tossed with spinach and arugula leaves, pomegranate and hazelnuts, topped with Chevrè cheesemustard vinaigrette

Torsk med saffransburre blanc **265 kr**
Serveras med rostad fänkål och grillad spetskål, lite potatis och örtolja
Cod with saffron beurre blanc, served with roasted fennel and grilled pointed cabbage, a few potatoes, and herb oil

Wienerschnitzel **335 kr**
Serveras med friterad potatis, ansjovis & kapris, citron och en stor klick
vitlöks- och persiljesmör samt rödvinssås
Served with fried potatoes, anchovies & capers, a generous dollop of garlic- and parsley butter, some red wine sauce and lemon

EFTERRÄTTER

Ckokladbiskvi **80 kr**
Hembakad chokladbiskvi

Chokladtryffel, mörk & mjölk **60 kr**
Dark- and milk chocolate truffle

Nyponsoppa **125 kr**
med mandel och hemgjbiskvi och hemgjord vaniljglass
Rosehip soup with almond macaroons and homemade vanilla ice cream

Saffransbrûlée **145 kr**
med calvadosinkokta päron
with Calvados-poached pears

Chokladfondant **155 kr**
Med hemgjord vaniljglass och rårörda hjortron
With homemade vanilla ice cream and raw-stirred cloudberries

FÖR DE MINDRE

Köttbullar (finns även för vuxna) **135 kr/**
serveras med potatispuré, pressgurka och rårörda lingon

Hamburgare **175 kr**
serveras med vår egen majonnäs, cheddarost och pommes frites

Hemgjord vaniljglass/sorbet **70 kr**
och egen nutellasås

DRYCK

FATÖL
40CL
Melleruds Utmärkta 4,8 - 82
OMAKA Suntrip IPA 5.8 - 89

FLASKÖL
33CL
Värmdö Ljus lager 4,2 Glutenfri
— 81

50CL
Gåshaga Lager 5,0 - 105
Värmdö Weiesse 5,0 - 110

Long drink, Peach Ice Tea - 99

Alkoholfri Öl
Menabrea 0,0 & Easy Rider — 64

Loka— 45
Läsk — 45
Ginger Beer — 40
Pink Grape Soda — 40
På Bryggan, äpple/blåbär — 48
På Bryggan apelsinjuice — 48

EFTER MATEN

Espresso Martini
-Vodka, kaffelikör, espresso-

Nyponshot
-Vaniljlikör, nyponsoppa, grädde-

Brandy Alexander
-Konjak, kakaolikör, grädde-

Irish Coffee
-3 dest. whisky, kaffe, grädde-

Velvet Hammer
-Apelsinlikör, kaffelikör, grädde-

Kaffe Karlsson
-Baileys, Trippel sec, kaffe, grädde-

Lumumba
-Konjak, varm choklad, grädde-

175

KAFFE

Kaffe — 42
Latte — 50
Cappuccino / Macchiato — 47
Te, grönt, rött & svart — 42

Vi förbehåller oss rätten till menyändringar!