BRYGGAN
LIDINGÖ

LUNCHMENY

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

HUVUDRÄTTER

Omelett **185 kr**
Med skinka, spenat, semitorkade tomater och smetana

Raggunk med fläsk **215:kr**
serveras med lingonsylt

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

EFTERRÄTTER

Ckokladbiskvi **80 kr**
Hembakad chokladbiskvi

Chokladtryffel, kokos & svart vinbär **60 kr**
Dark- and milk chocolate truffle

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

FÖR DE MINDRE

Köttbullar **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

V I T T / 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

R Ö T T

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

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

Marius Rouge
Syrah Grenach,M.Chapoutier
FRANKRIKE
160 / 695

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

Vi förbehåller oss rätten till menyändringar