

VÅRA LOKALA LEVERANTÖRER

vi vore ingenting utan våra fantastiska, lokala leverantörer

BRÖDERNA SAMUELSSON PÅ SMÖGEN

ett familjeföretag i fjärde generationen med en 100årig historia som bygger på stor kunskap & produktkännedom om det mesta som lever under ytan

KUSTCHARKEN I ASKUM

närproducerat från lokala gårdar inom bara några kilometer från butiken, alltid med högsta kvalitet, både till oss restauranger & till kunderna i butiken

UDDEVALLA BRYGGERI

småskaligt så det sjunger om det
men trots detta levereras alltid hantverksöl av absolut högsta klass

STENSJÖ GÅRD

familjen Markenbergs gård sedan snart 250 år.
I fantastisk avkopplande miljö jagas här både vilt och fågel på deras marker.
Här finns även mindre musselodling i vattnet som ligger vid sjön på gårdens mark

SMÖGEN WHISKY

runt ledorden Kraft, Karaktär & Kvalité bygger de hela sin verksamhet &
det genomsyrar definitivt deras produkter

RÖDSGUBBEN

här odlas det jordgubbar för brinnande livet på sommaren.
Högsta klass på gubbarna, både på självpocket och i butikerna där de säljs

NEARBYFOOD

specialister på microgrönt & sist in i familjen av leverantörer.
Det är deras färgglada inslag ni ser på de flesta av våra rätter

NÅGOT INNAN MATEN ??

- * Groggar 119,-
- * Dry Martini 139,-
- * Lennart 119,-
- * Aperol Spritz 139,-
- * Pink Ruschian 139,-
- * Averna Tonic 119,-
- * Espresso martini 139,-
- * Sour 149,-
- * White Russian

Lokal Gin & Tonic :

- * Göteborgs Gin med citronklyfta
- * Strane Gin med svarvart grönt äpple
- * Fräkne Tång Gin med jordgubb & mynta

FRÅGA SERVISEN OM DU HAR FRÅGOR OM ALLERGIER ELLER LIKNANDE

Glutenfritt?

Är enbart bröd på menyn som innehåller gluten...
vi har alltid ett glutenfritt alternativ +10kr

Nötter?

Det finns inga nötter i vare sig kök eller lager (enbart i baren)

Laktos?

Det mesta på vår meny är låglaktos

FÖRRÄTTER

* LITEN JORDÄRTSKOCKSSOPPA 139,-

Serveras med dagens fångst från Bröderna Samuelsson, halstrad pilgrimsmussla, ruccola, picklad fänkål samt grillad surdegsskiva

vitvin : Jean Leon 2016 eco, Chardonney, Spanien 129,-

* TOAST SKAGEN 119,-

Gjord på handskalade räkor, hackad dill, rödlök & zestad citron serveras på grillad levain med löjrom från Väneren

cava brut 99,-

rosévin : Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir, Spanien 129,-

öl : Skeppsviken IPA, Uddevalla Bryggeri 99,-

* GRATINERADE GRÖNMUSSLOR 119,-

Med kökets tre olika gratineringar ;
brynt chilismör, gruyère & rostad paprikakräm

cava brut 99,-

rosévin : Zenato Bardolino 2017, Cabernet Sauvignon, Veneto Italien, 89,-

öl : Poppels passion pale ale 89,-

lite små SNACKS innan maten eller till drinken

- * Chilinötter
- * Ostchips med lagrad ost
- * veganska bönstänger
- * mixade oliver marinerade med rosmarin & timjan
- * ölkorv från kustcharken

FRÅN HAVET

Premiär för årets räkmacka

DEN OBLIGATORISKA RÄKMACKAN 199 / 219,- GÅR ÄVEN ATT FÅ SOM SALLAD

Serveras på rostad levainkiva med handskalade räkor, dijonnais, sallad, dillolja, picklad fänkål, syrligt äppelsvarv, ägg & citron

vitvin · Jean Leon 2016 eco, Chardonney, Spanien 129,-

öl · Poppels session IPA 89,-

* FISKGRATÄNG 199,-

GJORD PÅ DAGENS FÅNGST FRÅN BRÖDERNA SAMUELSSON PÅ SMÖGEN
Gratinerade potatistoppar, skaldjurssås, svamp- & tomatfräs samt räkor

rosévin · Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir Spanien 129,-

öl · Poppels passion pale ale 89,-

* SKINNSTEKT RÖDING 249,-

Serveras med potatis slungad i senapskål, , gräslökshollandaise, örtmarinerade oliver, syrad morot & krispig grönkål

rödvin · Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-

FRÅN LAND

HUSETS BURGARE 199,-

GJORD PÅ NOGA FRAMTAGEN FÄRS FRÅN KUSTCHARKEN

Serveras på egengjord tryffelmajonäs, sallad, tomat & rödlök tillsammans med smält cheddar, hickorybacon & inlagd gurka

Serveras med pommes frites & aioli

rödvin · Botanicum Ibericum 2017 eco, 89,-

öl · Bryggmästarens Premium GOLD 89,-

* BERGSTRÖMAR'N 229,-

KÖKSCHEFENS EGNA DELUXEBURGARE

På tunt lager av dijonsenap & sallad med smält ekrökt cheddar & gryère samt smörstekt schalottenlök

Serveras med lök- & pepparstrips samt rökig chillidipp

rödvin · Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-

öl · Kall 89,-

* GRILLAD FLANKSTEK 249,-

EKOLOGISK & LOKALT FRÅN KUSTCHARKEN

Serveras med örtsmörade bulgurgrönsaker, gorgonzolasås, grön sparris & bakad tomat

vitvin · Jean Leon 2016 eco, Chardonney, Spanien 129,-

öl · Poppels passion pale ale 89,-

* BYT UT KÖTT MOT GRILLOST FRÅN KUSTCHARKEN

0,-



DESSERTER

BELGISK CHOKLADKAKA

Lyxig kaka med vispad grädde, smält choklad & chokladjord

119 kr

VECKANS GLASSKULA

För den som bara vill ha något litet, lätt efter maten
med ljummen bärkompott & rostad mandel

59 kr

NÅGOT STARKT TILL KAFFET EFTER MATEN??

Missa inte vårt breda urval av avecer:

Whisky, grappa, calvados, cognac, rom & likörer... vi har det mesta

Fråga servitören efter nyheter på hyllan... det kommer lite nytt hela tiden :)

KAFFEDRINKAR 139,-

Vi gör enligt våra gäster västkustens bästa Irish Coffee

IRISH COFFEE

Dubbel espresso, egen farinsockersirap & whiskey
med lövispad grädde på toppen

KAFFE KARAMELL

Dubbel espresso & karamell rom
med lövispad grädde på toppen

KAFFE KARLSSON

Dubbel espresso, egen farinsockersirap, Baileys & Cointreau
med lövispad grädde på toppen