



VARMT VÄLKOMMEN!

MENY

FÖRRÄTTER

Toast Skagen.....	170:-
Skaldjursröra, surdegsbröd, picklad silverlök, forellrom <i>Henri Bourgeois petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2022 – 130:-</i>	
Halv Moule frites.....	160:-
Blåmussla, hjärtmussla, pommes <i>Querbach Riesling Classic 2010 – 165:-</i>	
Gratinerade kräftor.....	195:-/585:-
Vitlök & chilismör, surdegsbröd, dillmajjo – 3 st/9 st <i>Querbach Riesling Classic 2010 – 165:-</i>	
Klassisk Löjromstoast.....	235:-
<i>Mont Redon Cotes rhone reserve Blanc – 110:-</i>	
Räkor, Bröd, aioli (150 g eller 250 g).....	Dagspris

VARMRÄTTER

Moule frites.....	235:-
Blåmussla, hjärtmussla, pommes <i>Querbach Riesling Classic 2010 – 165:-</i>	
Bryggans Räksmörgås.....	265:-
Regnbågsrom, picklad silverlök, dillmajjo <i>Henri Bourgeois Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2022 – 130:-</i>	
Malmöns fisk & skaldjurs soppa.....	265:-
Färsk fisk från hamnen, skaldjur, musslor, gratinerat surdegsbröd, dillcreme <i>Mont Redon Cotes rhone reserve blanc – 110:-</i>	
Hälleflundra & caviar.....	650:-
Vit sparris, sandefjordsås, krasse, grillad citron <i>Pol Roger brutt reserve / Querbach Riesling Classic 2010 – 195:-/165:-</i> <i>Vi rekommenderar (Cakebread celler Napa Valley chardonnay) – 1499:-/flaska</i>	

FLER RÄTTER PÅ NÄSTA SIDA ►

Ryggbiff.....	285:-
Ryggbiff, tomatsallad, rödvinssås Conterno-Fantino Dolcetto d'Alba / Delas cote-du-ventoux 2021 – 165:-	
Grillad Tomahawk.....	825:-
Köttbit för två personer (800–1000 gram), rödvinssås Château Pierbone 2010 – 195:- Större sällskap? Château Peyrabone 2007 MGM – 1650:-	
Varma Betor (Vegansk).....	255:-
Varma rödbetor, färskostkräm, brödkrisp, rostade pumpafrön, frystorkade hallon, samt krasse Mont Redon Cotes Rhône reserve Blanc – G 110:-	
Ceasarsallad (1 pers / 4 pers).....	250:-/1000:-
Välj mellan; kyckling & bacon/ räkor / haloumi (romansallad, ceasardressing, kutonger, tomat, parmesan)	

SIDES/TILLBEHÖR

Val till varmrätter

Färskpotatis med gräslök	45:-
Pommes.....	45:-
Friterad färskpotatis.....	45:-
med parmesan	
Cafe de Paris.....	35:-
Vitlök/Chilismör.....	35:-
Padrones.....	35:-
Sparris & dillmajjo.....	65:-
Vit sparris.....	75:-
Jalapenomajjo.....	45:-
Pepparsås.....	55:-

DESSERTER

Chokladmousse.....	110:-
Med halloncollie, espresso, saltrostade hasselnötter	
Jordgubbskaka	95:-
Med vaniljcreme och mynta	
Citron bubbel & vodka.....	110:-
Citronsorbet, iskall vodka, bubbel	
Vaniljglass (min. 4 port).....	350:-
Med vår chokladsås, marängar, bär, saltrostade hasselnötter	
Ost & Chark.....	175:-
Tre ostar, tre chark, grön tomatmarmelad från Klevsgård, knäcke-sticks, vispat smör, fikon	
Irish coffee	165:-

ALLERGISK?

Fråga oss så guidar vi dig rätt!

DU HITTAR OSS PÅ



restaurangsvea1904



malmons_brygga