

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Välkommen till The old Smokehouse

Rök och eld är grundtanken i vår matlagning. Idéen föddes på en resa i Texas, där jag på riktigt förstod vad BBQ verkligen handlar om. Långtids-rökning i häftiga hemmabyggda "smokers", som förvandlar tuffa köttstycken till något helt magiskt.

Att kombinera denna tillagningsmetod med den gamla svenska röktraditionen, kändes som ett naturligt val, då det legat ett fiskrökeri just på vår udde. Det var Georg Bexander som på 50-talet började röka sin nyupptagna strömming på Smedsud-den. Han grundade sedermera Bexanders Rökeri AB, som växte sig större och till slut flyt-tade till nya lokaler. Där röker tredje generationen Bexander än idag fisk, enligt gammal tradition och på samma sätt som storrökaren Georg en gång lärt dem. I samarbete med Bexanders Rökeri AB kan vi nu med stolthet återuppta försäljningen av deras fisk och räkor.

Utöver BBQ och rökt fisk har vi valt att inspireras av den amerikanska södern och Kari-bien där vi hittar alltifrån heta kryddblandningar till härlig choklad och rom.

Vi försöker jobba med säsongens råvaror och vi fyller gärna vår svarta tavla med färska skal-djur och nyskördade grönsaker. Vi vill utvecklas samtidigt som vi värnar om gamla traditio-ner.

Restaurangen är ritad och inredd av Archistudio Pierre-Emmanuel Vial.

Varmt välkomna önskar Therese Läck // Krögare

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Bubblor och Rosé

Gaston Burtin extra brut, Champagne FRA	210/1050 kr
André Jacquart, Champagne FRA	235/1410 kr
Cava Sogas Mascaró, SPA	130/780 kr
Bontempo Rosé SPA	130/585 kr

Vitt Vin

2022 Sancerre, Michel Tomas et Fils, FRA	185/830 kr
2021 Bunch of Grapes, Chardonnay, USA	130/585 kr
2021 Diwald Fuchentanz Riesling, ÖST	155/700 kr
2021 Clay Creek, Chardonnay, USA	145/650 kr
2023 Laurent Perraud Sauvignon Blanc Vinconniere, FRA	145/560 kr

Rött Vin

2021 Bunch of grapes, Zinfandel, USA	130/585 kr
2020 Vranec Luda & Mara, Tikves. MKD	150/675 kr
2020 Clay Creek, Pinot Noir, USA	145/650 kr
2021 Demarie, Langhe Nebbiolo, ITA	165/740 kr
2021 Bonny Doon Le Cigare Volant, USA	185/830 kr
2020 Terroir Sauvage, Languedoc, FRA	145/650 kr

Fatöl

Nacka bryggeri, Skuru Session IPA 4,2%	95 kr
Samuel Adams Boston Lager 4,8%	85 kr
Månadens gästkrantar, Fråga personalen :)	

Flasköl

33cl Budweiser 5,0%	80 kr
33cl Nacka Bryggeri, BooPils 4,5%	88 kr
33cl Nacka Bryggeri, Saltsjö Lager 5%	88 kr
33cl Nacka Bryggeri, Smokehouse BBQ IPA 8,2%	92 kr
35,5cl Lagunitas Brewing Co, Lagunitas IPA 6,2%	85 kr
33cl Mikkeller, Peter, Pale and Mary (glutenfri) 4,6%	85 kr

Cider

33 cl Cidré 4%	90 kr
33 cl Naked Apple 4,5%	90 kr

Fråga oss gärna gällande allergener samt rekommendationer

Cocktails

Smokehouse Whisky Sour
*bourbon, citronjuice, rökt sockerlag, äggvita
angostura bitter & maraschinisyrup*

Texas Margarita
*Tequila, Cointreau, lime,
Apelsin & agavesirap*

Crockodile moonshine
*Bourbon, azuca chipotle, apelsinmarmelade
& citron*

Glöggopolitan
*Glögg, cointreau, tranbär,
lime & socker*

Bbq Mule
*vodka, ingefära, ett stänk bbq-sås, lime,
ginger beer & chili flakes*

Cocktail of the day?
175kr (5cl)

Mocktail

(non-alcoholic)
Local Apels
Äpple, sockerlag, lime, vanilj & kanel

Ginger Spice
ingefära, sockerlag, lime & soda

115kr

Alkoholfritt

The Old Smokehouse Red* 33cl	90 kr
Färna Odlingar, Sparkling Rabarber	80/500 kr
Värmdö Musteri, Mousserande Äppelmust	65 kr
Värmdö Musteri, Stilla Äppelmust	40 kr
Mikkeller, Drink'in The sun, Veteöl 0,3%	65 kr
Stockholm Crumbs Loafy Lager, "lättöl" 0,5%	65 kr
Stockholm Crumbs a Slice of Pale Ale 0,5 %	65 kr
Värmdö IPA, 0.5 %	65 kr
Coca-cola/zero, Fanta, Sprite	40 kr
Bundaberg Gingerbeer	60 kr
Sparkling Water	35 kr

*Ett alkoholfritt "rött vin" framtaget med Värmdö Musteri.
Ingrid marie-äpplen, lingon, svarta vinbär och slänbär från Lännersta äng
Vår krögare Titti Läck har varit med i produktionen för att ta fram detta
alldeles unika substitut för rödvin som passar vår mat extra bra

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Somethin´ to share & start with

Smokey Almonds - rökta mandlar	65 kr
"Platano" chips - chips på matbanan med pico de gallo <i>Platano chips with pico de gallo</i>	65 kr
Spicy sweet potato fries - friterad sötpotatis med guacamole <i>Spicy sweet potato fries with guacamole</i>	80 kr
Pulled pork fritters - pulled pork krocketter, bechamel, kinesiska kryddor serveras med jalapeñomajonnäs <i>Pulled pork fritters with smoked pork tenderloin, bechamel, Chinese spices served with jalapeño mayonnaise</i>	145 kr
Crab and shrimp cakes - krabb & räkkrocketter, gruyère, dill serveras med senapsmajonnäs <i>Crab and shrimp cakes with gruyère, dill served with mustard mayonnaise</i>	165 kr
Buffalo hot wings - heta kycklingvingar med blue cheese dip <i>Buffalo chicken hot wings with blue cheese dip</i>	155 kr
Smoked prawns- rökta räkor med saffransaioli & smörstekt bröd <i>Smoked prawns with saffron aioli & buttered toast</i>	225 kr
"Smokehouse Tartar"- hängmörad biff (21 dagar), bränd grädde, syrade kantareller och lökar, jordärtskockschips, rostade hasselnötter, enbärsmajonnäs, mjölksyrade slänbär & Italiensk svart tryffel <i>"Smokehouse Tartar"- dry aged steak (21 days), burnt cream, pickled chantarells and onions, jerusalem artichoke crisps, roasted hazelnuts, juniper mayonnaise, lactic sour sloe berries & Italien black truffle</i>	210 kr
Pilgrims mussla- serveras i sitt skal med grädde smaksatt med vit soya och aquavite, gräslöksolja, forellrom, mjölksyrat grönt äpple, sjökorall, tång från Koster öarna <i>Scallops- served in it´s shell with aquavite and white soye flavored cream, chive oil, trout roe, lactic acid green aple, sea coral and seaweed from the Koster islands.</i>	220 kr
Kronärtskocka- Kronärtskockshjärta, hickryrökt fetaost, jordärtskockskrämm från vår smoker, tryffel, chips av rödbeta, sötpotatis och jordärtskocka Artichoke- Artichoke heart, hickory smoked feta cheese, artichoke cream from our smoker, truffle, Crisps made from red beats, sweet potatoes and Jerusalem artichokes.	195 kr

Kids up to 12 years

Hamburger - hamburgare med pommes frites	145 kr
Fish´n chips - friterad torsk med pommes frites	145 kr
Crispy chicken - friterad kyckling med pommes frites	145 kr
Meatplate - pulled pork, crispy chicken & ribs med pommes frites	195 kr

Side salads | Dips

Sallad - Tomat- & lök, Grönsallad, Som Tham	60 kr
Dip - Saffransaioli, Thaibasilikamajonnäs, Jalapeñomajonnäs, Senapsmajonnäs, Limeaioli	20 kr

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Smokehouse cut of the day

(fråga gärna vår personal om dagens detalj)
Ask us about the cut of the day

Smokehouse vegetariska cut of the day

3- d printad flank, redefined meat

Serveras med -

Idahopotatis, tomat & löksallad med jalapeño chimichurri, hemslagen bearnaisesås samt chipotlerödvinsgläze

Dagspris

Dryckesrekommendation:

Smokehouse red alkoholfri 35cl 125 kr

2021 Chateau Redortier, Côte du Rhone, FRA 165/740 kr

2020 Andrew murray "Tous les Jours" | Syrah, USA 75cl 690kr

Serveras med -

Idahopotato, tomato & onion salad with jalapeño chimichurri, home made bearnaise sauce & chipotle red wine glaze

Market price

BBQ plate- från vår smoker

| Att dela på | Minst 2 personer | 520 kr/per person |

Gårdsmärkta coca-cola glacerade Ribs från Grevbäck med karamelliserad brunkål & äpple

Creekstone Brisket

Porterbräserverat Renlägg från utvalda Samebyar med svart vinbär

Ankbröst (FR) med cumberlandsgello & gravy

Farm-marked Coca-Cola glazed ribs from Grevbäck with caramelized cabbage & apple

Creekstone brisket

Porter-braised reindeer shank from selected Sami villages with blackcurrant

Duck breast (FR) with Cumberland jelly and gravy

SERVERAS MED

Västerbotten- och Carl Johan fylld kroppkaka

Getfärskost

Ankfettsfriterad potatisterrine

Svartkålssallad med rostade hasselnötter, vinteräpple & Sultan russin

SERVED WITH

Potato cake filled with Västerbotten cheese & porcini mushrooms

Goat Cream cheese

Duck fat-fried potato terrine

Black cabbage salad with roasted hazelnuts, winter apple & golden raisins

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Mains

Meat |

Pulled pork burger -Pepper Jack ost, coleslaw med fänkål, jalapeñomajonnäs och spicy fries 280 kr
Pulled pork burger- Pepper Jack cheese, coleslaw with fennel, jalapeño mayonnaise & spicy fries

Vinrek: Demarie, Langhe Nebbiolo, ITA Glas:165kr | Fess Parker, USA, Flaska: 930kr

Fish | Seafood

Moules frites - spicy grön curry, koriander & kokosmjölk, 280 kr
pommes frites samt thaibasilika aioli

Moules frites - spicy green curry, coriander & coconut milk, french fries & Thai basil aioli

Vinrek: Diwald, Riesling, ÖST Glas:165kr | Ott Amberg, Grüner Veltliner, ÖST, Flaska: 960kr

Tonfisk - lätt halstrad, kokos- och mandelcrust - "Som tam" sallad på lätttsyrad vitkål, 330 kr
selleri, jordnötter, haricoverts, rödlök, tomat & morot samt thaibasilikamajonnäs
Tuna- lightly grilled with coconut and almond crust, "som tam" salad with white cabbage, celery,

peanuts, green beans, tomato & carrot served with Thai basil mayonnaise

Vinrek: Diwald, Riesling, ÖST Glas:165kr | Ojai, Riesling, USA, Flaska: 1020kr

Stekta marulkskinder - med lättrokt marulkslever, serverade med svartkål, 400 kr
rostade hasselnötter, balsamicoglaze, schalottenlökconfit och en fyllig kalvfond.
Pan-seared monkfish cheeks with lightly smoked monkfish liver, served with black cabbage,

toasted hazelnuts, balsamic glaze, shallot confit, and a rich veal jus

Vinrek: Terroir Sauvage Rouge, FRA, Glas:145kr | Canonball | Sauvignon Blanc, USA690 kr

Vegetarian

Kroppkaka - Karljohanssvamp och rödbrokig ost från vår smoker 300 kr
serverad med svarta vinbär, röd endive, färsk getost, karamelliserade mandlar och
kantareller i brynt smör.

Potato dumpling – Porcini mushrooms and smoked beet-streaked cheese

Served with blackcurrants, red endive, fresh goat cheese, caramelized almonds and chanterelles in browned butter-

Vinrek: Clay Creek, Pinot Noir, USA, Glas:145kr | Block Nine, Pinot Noir, USA, Flaska:770 kr

Pulled jackfruit burger - burgare med jackfrukt (veg) från vår smoker 250 kr
serveras med hummus, coleslaw med fänkål, jalapeñomajonnäs och spicy fries
Pulled jackfruit burger- jackfruit from our smoker, hummus, coleslaw with fennel

jalapeño mayonnaise & spicy fries

Vinrek: Clay Creek, Chardonnay, USA, Glas:145kr | Lioco, Chardonnay, USA, Flaska:850 kr

3-d printat flank, redefiend meat - 500 kr
serveras med Idahopotato, tomat & löksallad med jalapeño chimichurrisås, hemslagen bearnaisesås
samt chipotlerödvinsglaze

Served with Idaho, tomato & onion salad with jalapeño chimichurri sauce
homemade bearnaise sauce & chipotle red wine glaze

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Champagne

	Flaska
Castelnau Brut Réserve	Jeroboam 5000 kr
Castelnau Brut Rosé	1100 kr
2007 Champagne de Castelnau Blanc de Blancs	1250 kr
2006 Champagne de Castelnau Millésimé Brut	1350 kr
Hugues Godmé Reserve Premier Cru	1200 kr*
Hugues Godmé Blanc de Blanc	1200 kr*
2014 Brocard Pierre Contrée Noir	1300 kr*

Bubbel från övriga världen

Cuvée Maison Prendina, Garda ITA	690 kr
Cava Sogas Mascaró, Penedes SPA	780 kr
Sea Spray Blanc de Noirs, Sea Smoke USA	1500 kr*

Vitt vin "Dry & fresh"

2019 Raig de Raim Garnaxta Blanca, Terra Alta SPA	560 kr
2021 Ceretto "Blange'" Arneis, Piemonte ITA	720 kr
2021 Ott Amberg Grüner veltliner, Wagram ÖST	960 kr
2019 Tomassetti Verdicchio-Trebbiano-Malvasia, Marche ITA (MAGNUM)	900 kr
2021 Pazo da Mar, Alma de Blanco Godello, Monterrei SPA	690 kr
2021 Loius Latour Chardonnay, Bourgogne FRA	820 kr
2017 Canonball Sauvignon Blanc, Kalifornien USA	690 kr
2022 Andrea Felici Verdicchio dei castelli di jesi, Marche ITA	610 kr

Vitt vin "Round & voluptuous"

2019 Monte del Frà Cá Del Magro Garganega -Chardonnay -Riesling -Malvasia, Veneto ITA*	590 kr
2019 Faiveley, Meursault Chardonnay, Bourgogne FRA*	1450 kr
2018 Kenwood Chardonnay, Sonoma Kalifornien USA	740 kr
2020 Bogle Chardonnay, Lodi Kalifornien USA	710 kr
2019 Lioco Chardonnay, Sonoma Kalifornien USA*	850 kr
2022 Gaultier Chardonnay, Chablis FRA	990 kr

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Vitt vin *"Aromatic & fruity"*

2018 Amiel a´Yvonne Vermentino, Languedoc FRA	960 kr
2016 Ojai "kick on ranch" Riesling, Santa Barbara USA	1020 kr
2019 Knipser Kapellschen Riesling, Pfalz TYS	895 kr
2019 Lebenshilfe Grauburgunder, Pfalz TYS	720 kr*
2020 Pago Casa Gran Falcata Gewurztraminer -Moscatel, Valencia SPA	610 kr
2020 Domaine Valentin Zusslin Riesling, Alsace FRA	750 kr
2019 Gaudron Les Vaux louis Sec Chenin Blanc, Loire FRA	750 kr
2019 Avondale Anima Chenin Blanc, Paarl SA	625 kr

Rött vin *"Juicy & elegant"*

2021 Block Nine Caidens Vineyard Pinot Noir, Kalifornien USA	770 kr
2020 Ken Wright, Willamette Valley Pinot Noir, Oregon USA	1020 kr
2021 La Spinetta, Langhe nebbiolo Nebbiolo, Piemonte ITA	900 kr
2019 House of smith Cervo Barbera Barbera, Washington USA	Magnum 1240 kr
2019 Lebenshilfe Spätburgunder, Pfalz TYS	740 kr*
2021 Geyerhof Stockwerk Zweigelt, Kremstal ÖST	660 kr
2021 Fess Parker Pinot Noir, Santa Rita Hills USA	930 kr
2018 Edouard Delaunay Pinot Noir, Côte de Nuits, Bourgogne FRA	1120 kr
2021 Loius Latour Pinot Noir, Bourgogne FRA	840 kr
2019 Les Fontanilles Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Minervois, Languedoc FRA	970 kr

Rött vin *"Spicy & powerfull"*

2019 Elc Cove vineyards "La Bohème" Pinot Noir, Oregon USA	1400 kr
2020 Andrew Murray "Tous les Jours" Syrah, Kalifornien USA	690 kr
2021 Fabien Demois Cabernet franc, Chinon Loire FRA	610 kr
2018 Tenuta Buon Tempo Brunello di Montalcino, Toscana ITA	1300 kr
2018 Ill Pogione Brunello di Montalcino, Toscana ITA	1300 kr
2021 Chateau Redortier Côtes du Rhône, FRA	650kr

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Rött vin *"Round & full bodied"*

	Flaska
2017 Ampelos Gamma Syrah Kalifornien USA	1400 kr
2019 Barovo Red Kratosija, Vranec, Tikves MK	790 kr
2019 Bogle Cabernet Sauvignon, Kalifornien USA	690 kr
2019 Bogle Zinfandel, Kalifornien USA	690 kr
2019 Charles Smith "CS" Cabernet Sauvignon, Wasington state, USA	720 kr
2015 Charles Smith "Broncho" Malbec, Wasington state, USA	1200 kr
2013 Alienor Cabernet Franc -Merlot, Lake County Kalifornien USA	1250 kr
2021 Les Creisses Cabernet-Sauvignon, Syrah , Grenache, Mourvèdre, Carignan, Languedoc FRA	1050 kr

* Fåtal flaskor kvar