

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 böckling på Smedsud-den. Han grundade sedermera Bexanders Rökeri AB, som växte sig större och till slut flyttade till nya lokaler. Där röker tredje generationen Bexander än idag fisk, enligt gam-mal tradition och på samma sätt som storrökaren Georg en gång lärt dem. Vi kan med stålthet presentera en del av deras råvaror på menyn.

Utöver BBQ och rökt fisk har vi valt att inspireras av den amerikanska södern samt med influenser av asien och latinamerika där vi hittar alltifrån heta kryddblandningar till exotiska smaker.

Vi försöker jobba med säsongens råvaror och vi fyller gärna vår meny med färska skaldjur och nyskördade grönsaker. Vi vill utvecklas samtidigt som vi värnar om gamla traditioner.

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

Varmt välkomna önskar Therese Läck // Krögare

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Somethin' small

Smokey Almonds - Rökta mandlar	65 kr
"Platano" chips - Chips på matbanan med tomatsalsa	55 kr
Spicy Sweet potato fries - Friterad sötpotatis med rökig guacamole	80 kr
Pulled Pork fritters - Kroketter på långrokt fläsk med gräddfil	125 kr
Hot and smokey Buffalo wings - Kryddiga kycklingvingar med blue cheese dip	135 kr
Crab and Shrimp cake - med senapsmajonnäs	135 kr
Smoked prawns - Rökta räkor med limeaioli och rostad bröd	125 kr
Cornribs & nachos - Pico de Gallo, guacamole, refried beans med fetaost & thahini	135 kr

Mains

Smokehouse brunch plate:

Ägg enligt val: fried/scrambled, ribs från vår smoker, bbq beans med brisket, Smokehouse korv, confiterad portabello med pesto, bakade cocktailtomater, friterad Idaho potatis, aioli & ketchup samt rostat bröd

Egg of your choice: fried/scrambled, smoked porkbelly from our smoker, bbq beans with brisket,

Smokehouse sausage, confit portabello mushroom with pesto, baked cocktail tomatoes, Idaho potatoes, aioli & ketchup and toast

Vegetariskt alternativ: kallrökt tofu, pulled jackfruit & bbq beans 250 kr

Vegetarian alternative: cold smoked tofu, pulled jackfruit & bbq beans

Eggs Benedict - pocherade ägg med kallrökt lax, liten sallad med bönor & Dijonnaise 170 kr
Eggs Benedict - poached eggs with cold smoked salmon, small salad with beans & Dijonnaise

Pulled Jackfruit burger - Burgare med rökt jackfrukt, hummus, jalapeñomajonnäs och "spicy fries" 210 kr

Pulled Jackfruit burger - Burger with smoked jackfruit, hummus, jalapeño mayonnaise and spicy fries

Pulled pork burger - Pepper Jack ost, fänkålsslaw, jalapenomajonnäs & spicy fries 250 kr
Pulled pork burger - Pepper Jack cheese, fennel slaw, jalapeno mayonnaise & spicy fries

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Mains

Moules frites - grön curry, koriander och kokosmjölk, serveras med
pommes frites och limeaioli 210 kr

Moules frites - green curry, coriander and coconut milk, served with french fries and lime aioli

Tonfisk - lätthalstrad med pistage & vallmocrust, Som Tam sallad med papaya, morot,
körsbärstomat, haricots verts, koriander & , Thaibasilika majonnäs 250 kr
*Tuna - lightly grilled with pistachio & poppy seed crust, Som Tam salad with papaya, carrots,
cherry tomatoes, haricots verts, Thai basil mayonnaise*

Smokehouse cut of the day - fråga oss om dagens styckningsdetalj - Dagspris
confiterad portabello med pistagnötspesto, bakade koktailtomater,
potatisgratäng med fyra sorters ost

*Ask us about the cut of the day - confit portabello mushroom with pesto, baked cocktail tomatoes Daily price
potato gratin with four different cheeses*

Amerikanska våfflor

Våffla - lönnsirap, hjortronsylt, rökt sidfläsk från vår smoker & vaniljglass 165 kr
Waffle - maple syrup, cloudberry jam, smoked porkbelly from our smoker & vanilla ice cream

Våffla - Nutella, banan, krossade marängar, glass, grädde och chokladsås 165 kr
Waffle - Nutella, banana, crushed meringues, ice cream, cream and chocolate sauce

Våffla - sylt, glass & grädde 120 kr
Waffle - jam & whipped cream

Kids up to 12 years

Hamburger - hamburgare med pommes frites 95 kr

Fish 'n chips - friterad torsk med pommes frites 95 kr

Crispy fried coconut chicken - friterad kyckling med pommes frites 95 kr

Meat plate - Fråga om dagens detaljer 155 kr

Fråga gärna om allergener