

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
Cheddar cheese jalapeño poppers - med jalapeñomajonnäs	125 kr

## Mains

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*

### Smokehouse brunch plate:

Ägg enligt val: fried/scrambled, rökt sidfläsk från vår smoker, bbq beans, Smokehouse korv, confiterad portabello med pesto, friterad Idaho potatis, aioli & ketchup samt rostad bröd  
Vegetariskt alternativ: kallrökt tofu & pulled jackfruit 230 kr

*Egg of your choice: fried/scrambled, smoked porkbelly from our smoker, bbq beans,  
Smokehouse sausage, confit portabello mushroom with pesto, Idaho potatoes, aioli & ketchup and toast*

Chicken 'n waffle - friterad kyckling, lönnsirap 150 kr  
*Chicken 'n waffle- deep fried chicken, maple syrup*

Våffla - lönnsirap, banan, rökt sidfläsk från vår smoker & vaniljglass 125 kr  
*Waffle - maple syrup, banana, smoked porkbelly from our smoker & vanilla ice cream*

Våffla - sylt & grädde 85 kr  
*Waffle - jam & whipped cream*

Fråga oss gällande rekommendationer samt allergener

THE OLD  
SMOKEHOUSE  
EST. 2015

## Mains

Smokehouse Caesarsallad - grönkål, romansallad, friterad kyckling, 210 kr  
friterad kapris & parmesan

*Smokehouse Caesar salad - kale, romaine lettuce, deep fried chicken, deep fried caper & parmesan cheese*

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

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

Tonfisk - lätthalstrad med sesamcrust, asiatisk sallad på zucchini, morot, rädisa, 250 kr  
böngroddar och vår egna kimchi samt srirachamajonnäs

*Tuna - lightly grilled with sesame crust, "asian style" salad with zucchini, carrot, radish and bean sprouts and our home made kimchi and sriracha mayonnaise*

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

*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*

Ribs (från vår Smoker) - bakad potatis med berberesmör, majscolv & coleslaw 285 kr

*Ribs (from our smoker)- baked potato with berbere butter, corn cob & coleslaw*

Smokehouse cut of the day - fråga oss om dagens styckningsdetalj - Dagspris

serveras med grillad broccoli, syrad lök, friterad kulpotatis med  
parmesan & dragon och chipotle bearnaise

*Ask us about the cut of the day - served with grilled broccoli, pickled onion,*

*deep-fried potatoes with parmesan cheese & tarragon and chipotle bearnaise sauce*

*Daily price*

## Kids up to 12 years

Hamburger - hamburgare med pommes frites 85 kr

Fish 'n chips - friterad torsk med pommes frites 85 kr

Crispy fried coconut chicken - friterad kyckling med pommes frites 85 kr

Meat plate - Fråga om dagens detaljer 155 kr

*Fråga gärna om allergener*