


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

Starters

Pulled Pork fritters - Kroketter på långrokt fläsk med gräddfil	110 kr
Crab and Shrimp cake - med senapsmajonnäs	125 kr
Hot and smokey Buffalo wings - Kryddiga kycklingvingar med blue cheese dip	135 kr
Smoked prawns - Rökta räkor med aioli och rostad bröd	135 kr
Artichoke - kronärtskocka med rökt mäger och gremolatasmör	125 kr
Cheviche - tonfisk, avocado, majs, leche de tigre och grillat bröd	125 kr/180 kr
 Vit sparris med brynt hollandaise, 63° ägg och löjrom från Kalix, kavringssmul, örtsallad med körvel	250 kr

Kids & Teens 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
Meatplate - Fråga om dagens detaljer	155 kr

Fråga oss gärna om allergener samt rekommendationer

Mains


THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015

Pulled Jackfruit burger - Burgare på rökt jackfrukt, hummus, jalapeñomajonnäs, syrad kål och "spicy fries" 210 kr
Pulled Jackfruit burger - Burger with smoked jackfruit, hummus, jalapeño yoghurt and spicy fries
Dryckesrekommendation: McManis Petit Sirah Kalifornien 115 kr/420 kr,
Andrew Murray Tous les Jours Santa Ynez Valley Kalifornien Syrah 695 kr


 Ramslök- & nässelsoppa - 63° ägg, hyvlad grön sparris, vår rökta tångkaviar & getfärskostskräm från Sörbro gård 220 kr
Ramson- & nettle soup - 63° egg, green asparagus, our own smoked seaweed caviar & goat cottage cheese cream from Sörbro gård
Dryckesrekommendation: Nacka Bryggeri - "The Old Smokehouse" BBQ Imperial IPA 8,2 % 33 cl 85 kr
Lebenshilfe Spätburgunder Trocken Pfaltz Tyskland 740 kr

Moules frites - grön curry, koriander och kokosmjölk, serveras med pommes frites och aioli 210 kr
Moules frites - green curry, coriander and coconut milk, served with french fries and aioli
Dryckesrekommendation: Tina Pfaffman Riesling Pfalz Tyskland 125 kr/520 kr (1 liter)
Birichino Malvasia Bianca Monterey County Kalifornien 560 kr

Tonfisk - lätthalstrad med sesamcrust, asiatisk sallad på zucchini, morot, rädisa, böngroddar och vår egna kimchi samt srirachamajonnäs 250 kr
Tuna - lightly grilled with sesame crust, "asian style" salad with zucchini, carrot, radish and bean sprouts and our home made kimchi and sriracha mayonnaise
Dryckesrekommendation: Diwald Riesling Fuchsentanz Wagram Österrike (Vegan) 155 kr/590 kr
Noble Vines 667 Pinot Noir Kalifornien 125 kr/445 kr

 Lättrökt flädergravad lax från Värmdö Rökeri serveras cajunsotad - med brynt hollandaise, vit sparris, 63° ägg, syrlig äppelsallad, forellrom och färskpotatis 320 kr
Lightly smoked raw spiced salmon with elderberry from Värmdö Rökeri served cajun blackened with browned Hollandaise sauce, white asparagus, 63° egg, sourish apple salad, trout roe and new potatoes
Dryckesrekommendation: Garage Wine Phoenix Ferment Pais Chile 155 kr/ 590 kr
"The Old Smokehouse" BBQ Imperial IPA 8,2% 33cl 85 kr

Smokehouse cut of the day - fråga oss om dagens styckningsdetalj - serveras med lök & majs från vår smoker, bakad potatis med rökt märe- & gremolatasör 230 kr
Ask us about the cut of the day - Ask us about the cut of the day - served with onion & corn from our smoker, baked potato and red wine sauce
Dryckesrekommendation: Wines of Substance Cabernet Sauvignon Columbia Valley Washington State 155 kr/590 kr
Pena Aldera Rioja Reserva DOQ Rioja Spanien | Tempranillo, Graciano 645 kr

 Timjan- & rosmarinstekt lammracks från svenskt gårdslamm serveras med jordärtskocksskum, grillad kronärtskocka, kallrökt västerbottenost och färskpotatis 410 kr
Thyme- & rosemary fried rack of lamb from svenskt gårdslamm served with Jerusalem artichoke foam, grilled artichoke, cold smoked "västerbotten" cheese and new potatoes

BBQ-Plate of the day

Fråga oss om dagens detaljer - Ask us about the cuts of the day 230 kr