

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 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

Bubblor och Rosé

Gaston Burtin extra brut, Champagne FRA	165/990 kr
André Jacquart, Champagne FRA	195/1170 kr
Cava Sogas Mascaró, SPA	115/590 kr
Chichateau, "Pink punk" Rosé SRB	135/520 kr
Bontempo Rosé SPA	115/425 kr

Vitt Vin

2022 Sancerre, Michel Tomas et Fils, FRA	160/650 kr
2021 Bunch of Grapes, Chardonnay, USA	115/425 kr
2021 Diwald Fuchentanz Riesling, ÖST	145/560 kr
2021 Clay Creek, Chardonnay, USA	135/520 kr
2020 Villa Maria, Sauvignon blanc, NZ	125/450 kr

Rött Vin

2021 Bunch of grapes, Zinfandel, USA	115/425 kr
2021 Chateau Redortier, Côte du Rhone, FRA	155/580 kr
2020 Clay Creek, Pinot Noir, USA	135/520 kr
2021 Demarie, Langhe Nebbiolo, ITA	145/560 kr
2021 Charles Smith, Cab, Whashington, USA	170/690 kr

Fatöl

Nacka bryggeri, Skuru Session IPA 4,2%	90 kr
Samuel Adams Boston Lager 4,8%	80 kr

Månadens gästkranar, Fråga personalen :)

Flasköl

33cl Budweiser 5,0%	70 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 Angry Orchard Crisp Apple 5%	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 & maraschinsyrup*

Miss Daisy
*blodapelsingin, aperol, äggvita,
citron & socker*

Bit of a Pickel
*mescal, pickeljuice, azuca chipotle,
lime & rökt socker*

Red Cosmo
*vodka, cointreau, smokehouse red,
citronmeliss & svarta vinbär*

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

Veckans cocktail
Fråga personalen

160kr (5cl)

Mocktail

(non-alcoholic)

Ginger Spice
ingefära, sockerlag, lime & soda

95kr

Alkoholfritt

The Old Smokehouse Red* 33cl	125 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 slånbar från Lännersta äng. Vår krögare Titti Läck har varit med i produktionen för att ta fram detta alldeles unika supstitut 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-kroetter, bechamel, kinesiska kryddor med jalapeñomajonnäs <i>Pulled pork fritters with smoked pork tenderloin, bechamel, chinese spices & jalapeño mayonnaise</i>	140 kr
Crab and shrimp cakes - krabb & räk-kroetter, gruyère, dill med senapsmajonnäs <i>Crab and shrimp cakes with gruyère, dill & mustard mayonnaise</i>	145 kr
Buffalo hot wings - heta kycklingvingar med blue cheese dip  <i>Buffalo chicken hot wings with blue cheese dip</i>	145 kr
Smoked prawns - rökta räkor med saffransaioli & smörstekt bröd <i>Smoked prawns with saffron aioli & buttered toast</i>	195 kr
"Smokehouse Tartar" - hängmörad biff (21 dagar), bränd grädde, syrade kantareller och lökar, jordärtskockschips, rostade hasselnötter, enbärsmajonnäs, mjölksyrade slänbär och 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 and Italien black truffle</i>	190 kr
Shrimproll - serveras i krispigt stekt bröd, tigerräkor sweet chili med isbergssallad, avocado, Rhode Island med pepparrot, bacon från vår smoker, habanero hotsauce <i>Shrimproll - served in crispy fried bread, tiger prawns sweet chili with crisp sallad, avocado, Rhode Island with horseradish, bacon from our smoker.habanero hot sauce</i>	190 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 k

Side salads | Dips

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

THE OLD SMOKEHOUSE

EST. 2015


Mains

Meat | Poultry

Smokehouse Burger delux UNTIL SOLD OUT- 200g kött- hängmörad entrecote 90 dagar (svensk mjölkko, SRB), brisket (creekstone farms, grainfed, USA), högre (svensk mjölkko, SRB) Vårt egna briochebröd, tryffelmayonnäs, gröntomatmarmelad, smokehouse bacon, friterade lökringar, bbq- ketchup, cheddar, pommes frites & pickles 380 kr
Smokehouseburger delux- Our own brioche bread, truffle mayonnaise, green tomato marmalade, smokehouse bacon, fried onion rings, bbq ketchup, cheddar, french fries & pickles

Pulled pork burger - Pepper Jack ost, coleslaw med fänkål, jalapenomajonnäs & spicy fries 250 kr
Pulled pork burger - Pepper Jack cheese, coleslaw with fennel, jalapeno mayonnaise & spicy fries

Fish | Seafood

Moules frites - spicy grön curry, koriander & kokosmjölk 290 kr  270 kr
pommes frites & thaibasilikaaioli
Moules frites - spicy green curry, coriander and coconut milk, French fries and Thai basil aioli

Tonfisk - lätt halstrad, kokos- och mandelcrust - "Som tam" sallad på lättsyrad vitkål 310 kr
selleri, jordnötter, haricots verts, 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

Cajunsotad Lax- Sommarmogen mango, koreansk chili, mjölksyrat äpple, "Crispy rice", noriblad, forell-rom och ett skum på rom och kokos.
Cajun blackened Salmon- Summer-ripe mango, Korean chili, lactic acid apple, crispy rice, nori leaves, trout roe, and foam on rum and coconut 320 kr

Vegetarian

Vattenmelonsallad- hickoryrökt fetaost, jordgubbar, friterade lökringar, smokehouse baba ganouche, samt karamelliserade pecannötter Hel 290 kr
Watermelon salad- hickory smoked feta cheese, strawberries, deep fried onion rings, smokehouse baba ganouche & caramelized pecans Halv 180 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

Cut of the day

Smokehouse cut of the day - Fråga personalen om dagens detalj - Dagspris

Vegetarisk Cut of the day-3-d printat flank, redefiend meat -
Serveras med Idahopotatis, tomat & löksallad med jalapeñochimichurri, 500 kr
hemslagen bearnaisesås samt chipotlerödvinaglaze
Served with Idaho potato, tomato & onion salad with jalapeño chimichurri,

Veckans lunch V. 40

Rubensandwich med pastrami från vår smoker
serveras med grönsallad och Rhode Island-dressing 185 kr
Rubensanwich with pastrami from our smoker
Served with a green salad and Rhode Island dressing