

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

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 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	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 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>	155 kr
Crab and shrimp cakes - krabb & räk-kroetter, gruyère, dill med senapsmajonnäs <i>Crab and shrimp cakes with gruyère, dill & 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 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>	210 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>	210 kr

Kids up to 12 years

Hamburger - hamburgare med pommes frites	150 kr
Fish 'n chips - friterad torsk med pommes frites	150 kr
Crispy chicken - friterad kyckling med pommes frites	150 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, Thai basilikamajonnäs, Jalapeñomajonnäs, Senapsmajonnäs, Limeaioli	20 kr

THE OLD SMOKEHOUSE

EST. 2015

Mains

Meat |

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

Fish | Seafood

Moules frites - spicy grön curry, koriander & kokosmjölk 280 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 330 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*

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*

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*

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 jalapeño och chimichurri, 500 kr
hemslagen bearnaisesås samt chipotlerödvinaglaze
*Served with Idaho potato, tomato & onion salad with jalapeño chimichurri,
homemade bearnaisesauce & chipotle red wine glaze*

Veckans lunch V. 43

Sticky BBQ ribs från vår smoker 185 kr
Serveras med Carolina coleslaw med höstäpplen från vår trädgård, cream corn med
rostad majs, mescal, koriander, syltade jalapeños, grillad ananas och briochebun.
*Sticky BBQ ribs from our smoker
Served with Carolina coleslaw made with autumn apples from our garden, creamy corn
with roasted corn, mescal, cilantro, pickled jalapeños, grilled pineapple, and a brioche bun*