


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	110 kr
Crab and Shrimp cake - med senapsmajonnäs	125 kr

## Starters

 Vit sparris med brynt hollandaise, 63° ägg och löjrom från Kalix, kavringsmul, örtsallad med körvel 250kr

*White asparagus with browned Hollandaise sauce, 63° egg and whitefish roe from Kalix, dark rye bread crumbs, herb salad with chervil*

Hot and smokey Buffalo wings - Kryddiga kycklingvingar med blue cheese dip 135 kr

Smoked prawns - Rökta räkor med limeaioli och rostad bröd 135 kr

Artichoke - kronärtskocka med rökt märg och gremolatasmör 125 kr

4 flavours - kronärtskocka med rökt märg & gremolatasmör | blomkålspopcorn med Ibericohotsås | räksmörgås med rökta räkor, västerbottencreme och forellrom | hickoryrökt ren och pepparrotskräm på friterat tunnbröd och myltade hjortron 180 kr

*4 flavours - artichoke with smoked marrow & gremolata butter | cauliflower popcorn with Iberico hot sauce | shrimp sandwich with smoked shrimps, Västerbotten cheese cream and rainbow trout roe | hickory smoked reindeer and horse-radish cream on deep-fried flatbread and cloudberrries*

Cheviche - tonfisk, avocado, leche de tigre och grillat bröd 125 kr/180 kr

## 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 personalen gällande allergener samt rekommendationer*

THE OLD  
SMOKEHOUSE  
EST. 2015

## Mains


### Vegetarian

Pulled Jackfruit burger - Burgare med rökt jackfrukt, hummus, jalapeño yoghurt 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: Champagne de Castelnau Brut Réserve Frankrike 125kr/690 kr*

*Thomas Sancerre Le Pierrier Sancerre Frankrike | Sauvignon Blanc 710 kr*

### Fish & seafood

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

*Dryckesrekommendation: Tina Pfaffman Riesling Pfalz Tyskland 125 kr/520 kr (1 liter)*


*Pago Casa Gran Falcata White Valencia Spanien | Gewurztraminer, Moscatel (Vegan) 520 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*

*The Butcher Pinot Noir Burgenland Österrike 145 kr/550 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: Josef Chromy Chardonnay Tasmanien Australien 155 kr/590 kr*

*Weninger Horitschoner Blaufränkisch Horitschon Österrike 590 kr*

Fråga personalen gällande allergener samt rekommendationer

THE OLD  
SMOKEHOUSE  
EST. 2015

## Meat & chicken

Smokehouse cut of the day - fråga oss om dagens styckningsdetalj - serveras med lök & majs från vår smoker, bakad potatis med cajunsmör och rödvinssås Dagspris


Ask us about the cut of the day - served with onion & corn from our smoker, baked potato with cajun butter and red wine sauce Daily price

*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*

Pulled pork burger - Pepper Jack ost, fänkålsslaw, jalapenomajonnäs & spicy fries 230kr

Pulled pork burger - Pepper Jack cheese, fennel slaw, jalapeno mayonnaise & spicy fries

*Dryckesrekommendation: McManis Petit Sirah Kalifornien 115 kr/420 kr,  
Andrew Murray Tous les Jours Santa Ynez Valley Kalifornien Syrah 695 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

*Dryckesrekommendation: 2017 Casasmith Cervo Barbera Washington 195 kr/740 kr  
2015 K Art den Hoed Viogner Walla Walla Valley Washington State 720 kr*

**BBQ plates | To share - Att dela | Minst 2 personer 395 kr/per person**

Vill du ha mycket av allt och älskar att dela? Här får du ett urval av det bästa just nu!

Vårkyckling med honungsglaze smaksatt med citrus, fänkål & anis

Porchetta på svenskt hängmörat gårdslamm (rökt i bananblad)

Kvällens nötkött från vår smoker

Iberico ribs

Tillbehör: friterad polenta med parmesan, creamed corn med tequila samt primörer med rökt märe- & gremolatasmör

*Spring chicken with honey glaze flavoured with citrus, fennel & anise*

*Porchetta on swedish tenderized farm lamb (smoked in banana leaves)*

*Beef of the evening from the smoker*

*Iberico ribs*

*Sides: deep fried polenta with parmesan cheese, creamed corn with tequila and early vegetables with smoked marrow- & gremolata butter*

*Dryckesrekommendation: Casas Patronales Old Wine Series Cabernet Sauvignon Chile 115 kr/420 kr*

*Sito Moresco Angelo Gaja Langhe Italien | Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon 895 kr*