

Starters

Löjrom 20g från bottenviken

Smokehouse BBQ brioche, smetana, rökt rödlök, mjölksyrad majrova, grönt äpple och krispigt kycklingskinn

Vendace roe 20g from the Bottenviken

Smokehouse BBQ brioche, smetana, smoked red onion, fermented turnip, green apple and crispy chicken skin.

250 kr

Vinrek: Sancerre Michel Tomas et Fils FRA glas 185kr flaska 830 kr

Eldad pilgrimsmussla

Serveras i sitt skal med grädde smaksatt med vit soja och aquavit, kräm på hickoryrökt pilgrimsmussla, gräslöksolja, forellrom, mjölksyrat grönt äpple, sjökorall och tång från Kosteröarna

Served in its shell with cream flavored with white soy and aquavit, cream of hickory-smoked scallop, chive oil, trout roe, lacto-fermented green apple, sea coral, and seaweed from the Koster Islands

220 kr

Vinrek: Champagne Gaston Burtin extra brut glas 210kr flaska 1050 kr

Kronärtskocka

Kronärtskockshjärta, hickoryrökt fetaost, jordärtskockskräm från vår smoker, tryffel, sötpotatis och jordärtskockschips

Artichoke heart, hickory smoked feta cheese, artichoke cream from our smoker, truffle, sweet potatoes and Jerusalem artichokes chips

195 kr

Vinrek: Demarie, Langhe Nebbiolo, ITA glas 165kr flaska 740 kr

To share

Smokey Almonds
rökta mandlar
65 kr

"Platano" chips
chips på matbanan med pico de gallo
Platano chips with pico de gallo
65 kr

Spicy sweet potato fries
friterad sötpotatis med guacamole
Spicy sweet potato fries with guacamole
80 kr

Pulled pork fritters
Pulled pork krocketter, bechamel, kinesiska kryddor, syrad lök
och jalapeñomajonnäs
*Pulled pork fritters with smoked pork tenderloin, bechamel, Chinese spices, pickled onions and
jalapeño mayonnaise*
145 kr

Vinrek: Clay Creek Pinot Noir USA glas 145kr flaska 650 kr

Crab and shrimp cakes
Krabb och räkkrocketter, gruyère, dill, pickels och senapsmajonnäs
Crab and shrimp cakes with gruyère, dill, pickels and mustard mayonnaise
165 kr

Vinrek: Bontempo **Rosé** SPN glas 130kr flaska 650 kr

Buffalo hot wings
Heta kycklingvingar med blue cheese dip
Hot Buffalo chicken wings with blue cheese dip
155 kr

Vinrek: Andrea Felici Verdicchio dei castelli di jesi ITA glas 160kr flaska 720kr

Rökta räkor
Rökta räkor med saffransaioli och smörstekt bröd
Smoked prawns with saffron aioli and buttered toast
225 kr

Vinrek: Bontempo **Rosé** SPN glas 130kr flaska 650 kr

Mains

BBQ plate från vår smoker

Att dela på för minst 2 personer

Pankofriterad kycklingterrin smaksatt med mole, gröntomatmarmelad och gräddfilmajonnäs

Panko-fried chicken terrine flavored with mole, green tomato marmelade, sour cream mayonnaise

Oxkind, rödvinsglaze och picklad rödlök

Braised ox cheek, red wine glaze and pickled red onion

"Mexiko" kryddade ribs (St. Louis cut)

"Mexico"-spiced ribs (St. Louis cut)

Birria taco med pulled pork, consommé, tomat, lök och koriander

Birria taco with pulled pork, consommé, tomato, onion and cilantro

Serveras med:

Honungsglaserade persiljerötter från vår smoker, nachos, tomatillo salsa verde, sallad, Smokehouse fermenterad Devils hotsauce med jordgubbar och baconlindade jalapeños fyllda med cheddarost

Served with:

Honey-glazed parsley roots from our smoker, nachos, tomatillo salsa verde, salad,

Smokehouse-fermented Devil's hot

sauce with strawberries and bacon-wrapped jalapeños stuffed with cheddar cheese

520kr/person

Vinrek:

Bonny Doon Le Cigare Volant, USA glas 185kr flaska 830kr

La Spinetta, Langhe nebbiolo Nebbiolo, Piemonte ITA flaska 900kr

Cut of the day

Serveras med

Bitter syrlig sallad med blodapelsin, hickoryrökt fetaost, rökt rödlök, svarta oliver och fermenterad honung med jalapeños, bakad sötpotatis, cajunsmör och rödvinsglaze

Served with

Bitter and tangy salad with blood orange, hickory-smoked feta cheese, smoked red onion

black olives, and fermented honey infused with jalapeños,

baked sweet potato, Cajun butter and red wine glaze

Dagspris/Market price

THE OLD
SMOKEHOUSE

EST. 2015

Mains

Pulled pork burger

Pepper Jack ost, coleslaw med fänkål, jalapeñomajonnäs och spicy fries
Pepper Jack cheese, coleslaw with fennel, jalapeño mayonnaise and spicy fries
280 kr

Moules frites

Het grön curry, koriander och kokosmjölk serveras med pommes frites och thaibasilikamajonnäs
Spicy green curry, coriander and coconut milk served with french fries and Thai basil mayonnaise
280 kr

Tonfisk

Lätt halstrad, kokos- och mandelcrust serveras med "Som tam" sallad på lättsyrad vitkål, selleri, jordnötter, haricoverts, silverlök, tomat och morot samt thaibasilikamajonnäs
Tuna- lightly grilled with coconut and almond crust served with "som tam" salad with white cabbage, celery, peanuts, green beans, tomato and carrot served with Thai basil mayonnaise
330 kr

Panko friterade Marulkskinder

Serveras med lättrökt marulkslever, svartkål, 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
400 kr

Cut of the day

Serveras med bitter syrlig sallad med blodapelsin, hickoryrökt fetaost, svarta oliver och fermenterad honung med jalapeños, bakad sötpotatis, cajunsmör och rödvinsglaze
Served with bitter and tangy salad with blood orange, hickory-smoked feta cheese, black olives, and fermented honey infused with jalapeños, baked sweet potato, Cajun butter and red wine glaze

Dagspris/Market price

BBQ plate of the day

serveras endast helgdagar

Mains

Vegetarian

Chèvre och Pumpa

Friterad chèvre och pumpa från vår Smoker i ölkaramell serveras med rökta mandlar, Smokehouserubbade friterade wontons, syrlig sallad på castelfrancko och röd endive, picklad pumpa och silverlök

Deep-fried chèvre and smoked pumpkin from our Smoker in beer caramel, served with smoked almonds, Smokehouse-rubbed crispy wontons, a tangy salad of Castelfranco and red endive, pickled pumpkin, and silver onion
300 kr

Vinrek: Clay Creek Pinot Noir USA glas:145kr flaska 650kr

Pulled jackfruit burger

serveras med hummus, coleslaw med fänkål, jalapeñomajonnäs och spicy fries

*Jackfruit from our smoker, hummus, coleslaw with fennel
jalapeño mayonnaise and spicy fries*
250 kr

Vinrek: Clay Creek Chardonnay USA glas 145kr flaska 650kr

Chateau Redortier Côtes du Rhône FRA flaska 650kr

3-d printat flank, redefiend meat

Serveras med bitter syrlig sallad med blodapelsin, hickoryrökt fetaost, rökt rödlök, svarta oliver och fermenterad honung med jalapeños. Bakad sötpotatis, cajunsmör och rödvinsglaze.

Served with bitter and tangy salad with blood orange, hickory-smoked feta cheese, smoked red onion, black olives and fermented honey infused with jalapeños. Served with baked sweet potato, Cajun butter and red wine glaze
500 kr

Vinrek: Clay Creek Pinot Noir USA glas 145kr flaska 650kr

Andrew Murray "Tous les Jours" Syrah Kalifornien USA flaska 780 kr

Side salads & Dips

Tomat-och lök, Grönsallad, Som Tam
60 kr

Saffransaioli, Thaibasilikamajonnäs, Jalapeñomajonnäs
Senapsmajonnäs, Limeaioli
20 kr