

# TEGEL BRUKET

## DRYCK

Cola, Fanta, Sprite, Cola light	25
Lättöl	28
Mineralvatten	25
Burn	35
<b>GOD DRINK</b> före/efter maten	128
<b>Burning Russian</b> Vodka, Kaluha, Burn	
<b>Mango Chocolat</b> Absout Mango, Vit Cacao, Citronjuice Sockerlag, Apelsinjuice och riven vit chocklad	
<b>Cosmopolitan</b> Absolut Citron, Cointreau, Tranbärsjuice Lime	
<b>Mojitos Strawberry/Energy/Apple</b> Rom, Mynta, Lime, Sockerlag Krossad is och Soda	
<b>Bahama Mama</b> Rom, Cocoslikör, Cointreau, Apelsinjuice Annanasjuice, Grenadine	
<b>Apple Martini</b> Äpplelikör, Vodka, Limejuice	
<b>FATÖL 40cl</b> Spendrups export	42*
Spendrups mellanöl	37*
<b>FLASKÖL 33cl</b> Spendrups mellanöl	42
Norrlands ljus	49*
Heineken	49*
Starobrnö	49*
Sol	49*
Samuel Adams Boston Lager (355ml)	59
Newcastle Brown Ale	56
Anchor Steam mellan mörk	59
Adnams the Bitter	65
Wisby Pils	54
Maredsous Brune ale, Belgisk klöster öl	69
Kwak mellan mörk	69
La Trappe Dubbel	66
<b>50cl</b> Mariestad	52*
Norrlands Guld Export	52*
Paulaner Hefeweissbier	69
Peter's Cream	68
Hobgoblin	65
<b>75cl</b> Maredsous Brune ale, Belgisk klöster öl	135

\* Dessa priser ändras vid nattklubb efter 22

## FÖRRÄTTER

<b>Chevreterrén</b> på kavring, ruccola, pinjenötter och rödbetschips, getostkaka med finhackade rotfrukter	109
<b>Toastskagen</b> toppad med löjrom	110/145
<b>Caprese</b> på grillat chiabata, prosciutto, smätomat, mozzarella och örtoolja	85
<b>Scampi in bocca</b> med grillat lantbröd Hetbuljong med chili, vitlök, finstrimlade rotfrukter och persilja, frästa scampi	115
<b>Klassisk rårika</b> Löjrom, cremefrachie och finhackad rödlök	135
<b>Vitlöksbröd</b> på salladsbädd	55
<b>SNAPSAR</b> 20/cl	
OP Anderson	
Skåne	
Herrgård	
Aalborg jubileums akvavit	

## VARMRÄTTER

<b>FISK</b>	
<b>Halstrad gös och rödingfilé</b> med basilika vitvinsås serveras med potatis och hummerterrin, friterad spenat	198
<b>Ängad torskrygg</b> serveras med skagenräkor, ägg, pepparrot och skirat smör, koktpotatis	225
<b>Örtstekt fjordlaxfilé</b> med chili och vitlöksdoftande tagliolini, serveras med en halv gratinerad hummer	255
<b>KÖTT</b>	
<b>Grillad hjortinnanlår</b> marinerat i enbär och timjan serveras med rotselleripure, murklor, rostad vitlökssky och glacerade smämorötter	235
<b>Lammfilé</b> med kantarellrisott, rostade kvisttomater, ört och enrisrökt viltkorv	215
<b>Pepparstek</b> med potatisgratäng och pepparsås	239
<b>Grillad kalvmedaljong</b> serveras med potatisgratäng, chilialoli samt halv gratinerad hummer	275
<b>ALLTID PÅ TEGEL</b>	
<b>Tegelburgare</b> coleslaw, bacon, saltgurka, cheddarost och dressing	145
<b>Tegelbrukets plankstek</b> med smör och vitlöksfrästa champinjoner, baconlindade brytböner, hemgjord bearnaise	229
<b>Fisk och skaldjursgryta</b> med örtkrutong och alioli	198
<b>Biff Rydberg</b> på husets vis, serveras med djön och pepparotskräm	195
<b>PASTA RÄTTER</b>	
<b>Vitlöksfräst oxfilé</b> med kantareller, tellegio och grädde	175
<b>Rosepepparfräst kalvkött</b> grädde och gorgonzola	169
<b>Kycklingfilé</b> serveras med basilika, grädde, pinjenötter och vitlök	159
<b>Scampi</b> med babyspenat, sambalbadiak, grädde och coctailtomat	173
<b>HUSMAN</b>	
<b>Tegelbrukets köttbullar</b> med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispure	145
<b>Mustig biffgryta</b> med kantareller, gullök toppad med cremefrachie	145

## DESSERTER

<b>Kokosglass</b> med cointreau marinerad kiwi och hemgjord kolasås	73
<b>En kula apelsinsorbet</b> med färsk passionfrukt	45
<b>Pannacotta</b> med portvinskockt päron och passionsfruktssås	75
<b>Tre smaker</b> på tryffel	55
<b>Mississippi mud</b> fylld med rostad pecannöt och marsmallows	79
<b>DESSERTVINER</b>	
Romariz	
Douro, Portugal	
Tounga, National, Franseca	
Fyllig, mörka bär lakrits, russin	75
Noble One Botrytis Semillion	
De Bortoll Wines	
New South Wales, Australien	
Semillion	
Söt smak, honung, citrus, torkad frukt	80

## DRYCK EFTER MATEN

<b>EFTER</b>	
Kaffe, te	25
Cafe latte	32
Cappuccino	32
Macchiato	32
Espresso enkel/dubbel	25/27
<b>KAFFÉDRINKAR</b> 4:a 106 / 6:a 128	
Irish Coffe	
Jameson, kaffe, grädde	
Cafe DOM	
Benedictine, kaffe, grädde	
Leonard Sachs	
Grand Mariner, Kaluha, kaffe, grädde	
Kaffe Karlsson	
Cointreau, Baileys, kaffe, grädde	
<b>COGNAC</b>	
Grönstedts Monopole VSOP	20/cl
Grönstedts Extra	29/cl
Remy Martin VSOP	27/cl
Remy Martin 1738	48/cl
Martell Noblige	26/cl
Martell vs	20/cl
Martell Cordon Bleu	42/cl
Renault carte noire extra	29/cl
Cohiba cognac extra	89/cl
<b>ARMAGNAC</b>	
Marquis de Montesquiou	28/cl
<b>CALVADOS</b>	
Busnel vsop	24/cl
Busnel hors d'age	28/cl
Boulard pays d'auge	24/cl
<b>GRAPPA</b>	
Fior di Vite	24/cl
<b>WHISKY</b>	
Chivas Regal, 12 årig	28/cl
Chivas Regal, 18 årig	32/cl
J & B	20/cl
Johnnie Walker Red Label	20/cl
Johnnie Walker Black Label	28/cl
Ballantine	19/cl
Jameson	19/cl
Jack Daniels	22/cl
Four Roses	19/cl
Wild Turkey Rye	24/cl
Lagavulin 16 YRS	28/cl
Laphroaig 10 YRS	26/cl
Macallan 18 YRS	39/cl
Glenlivet 12 YRS	26/cl
Scapa 14 YRS	28/cl
Glenfiddich 12 YRS	26/cl
Highland Park 12 YRS	24/cl
Highland Park 18 YRS	29/cl