

SPRITMUSEUM

BRUNCH

MINDRE RÄTTER

Friterad saltgurka med dillsmetana och honung 95 kr

Friterad blomkål med grönärtshummus 95 kr

Kantarell- och Västerbottenostskrocketter med ljummen örtdressing, ostronskivling 125 kr

Äggröra med blomkål eller gräslök och lammprinskorv 145 / 165 kr

Tre croissanter med grönärtshummus, örtfärskostkräm, fänkålssalami och sylt 145 kr

Jordärtskockssoppa med örtolja och jordärtskockschips 135 kr

Gubbröra på rågbröd 195 kr

STÖRRE RÄTTER

Laxmacka med rökt lax, 65°C ägg, sallad, hollandaise och dillpicklad gurka 235 kr

Konfiterad portabello, friterad ostronskivling och hollandaise på smörstekt levain 225kr

Croque Monsieur – rökt skinka, karamelliserad silverlök, Västerbottenost och senap 195 kr

Kalvrullader med senap, saltgurka, gräddsås, svartvinbärsgeleé och potatis 245 kr

Rimmad lax med dillstuvad potatis och ginpickles 255 kr

SoS, dillslungad potatis, 65°C ägg, ost, hårt bröd, vispat smör, rödlök 225 kr

Vegetarisk SoS –Sill på svamp och aubergine med smetana, 65°C ägg, ost, rödlök 195 kr

SÖTT

Tjocka små pannkakor med hemmagjord sylt, grädde och hackade mandlar 145 kr

Kladdkaka med punschgrädde 95 kr

Fruktsallad med lättvispad punschgrädde och rostade mandlar 85 kr

Informera vår personal vid eventuella allergier. Smaklig spis! Hörde vi SKÅL?

SPRITMUSEUM

BRUNCH

SMALLER DISHES

Deep fried pickles with dill smetana and honey 95 SEK

Deep fried cauliflower with green pea hummus 95 SEK

Chantarell and Västerbotten cheese croquettes 125 SEK

Scrambled eggs with cauliflower OR chives and lamb sausage 145/165 SEK

Three croissants with green pea hummus, fresh herb cream, fennel salami and jam 145 SEK

Artichoke soup with herb oil and artichoke chips 135 SEK

“Old mans mess” of pickled herring on rye bread 175/245 SEK

BIGGER DISHES

Smoked salmon sandwich, 65°C egg, crisp sallad, hollandaise and dill pickles 235 SEK

Portabello confit, deep-fried oyster mushroom and hollandaise on fried levain 225 SEK

Croque Monsieur – ham, caramelised onion, Västerbotten cheese and mustard 195 SEK

Veal roulade with mustard, pickles, gravy, black currant jelly and potatoes 245 SEK

Cured salmon with dill-tossed potatoes and gin pickled vegetables 255 SEK

3 types of pickled herring, potatoes, 65°C egg, cheese, crisp bread, butter, onion 225 SEK

Vegetarian pickled “herring” on mushroom & aubergine, butter, 65°C egg, cheese 195 SEK

SWEET

Pancakes with homemade jam, whipped cream and crushed almonds 145/245 SEK

Chocolate cake with Swedish punsch cream 65 SEK

Fruit salad with punsch cream and roasted almonds 85 SEK

Inform our staff of any potential allergies.

Did we hear CHEERS?