

FÖRDRINK BUBBEL

OLD FASHIONED (solera-lagrad)
woodford reserve, four roses
single barrel, bitter, socker
125

ZOMBIE
ananas, passionsfrukt, apelsin,
mörk & ljus rom, kanel
125

TEA WITH MESS
gin infuserad med te, lime,
ginger beer
125

SOLERO a1 Born (BCN)
vodka, vanilj, citron,
passionsfrukt, skum
125

CASTILLO d'MONTBLANC BRUT
Katalonien, Spanien
85/495

JEAN DUMANGIN "Premier Cru" bdb
Champagne, Frankrike
135/780

SNACKS

ORTIZ SARDELLER
grillat bröd & citron
90

OSTRON "LE GRIS" FDC
naturell med schalottenlöksvinäger/
citron
30/st

PIMIENTOS DE PADRÓN
med havssalt
55

SALTA MARCONAMANDLAR
45

RÄDISOR, VATTENKRASSE & SVART SESAM
45

SPANSKA CHIPS (TORRES)
RÖKT PAPRIKA / TRYFFEL
45

BLANDADE MEDELHAVS OLIVER
45

GIN & TONIC 4 cl

BEEFETER LONDON DRY, ENGLAND 95
GUNROOM NAVY GIN LONDON DRY, ENGLAND 144
MONKEY 47, TYSKLAND 156
BROOKLYN, USA 156



3 ostron & ett glas champagne 195

Testa att dela!
Ett roligare sätt att äta
är att dela flera rätter
över bordet.
Vi hjälper dig gärna att
kombinera

PUBLIK

LYSEKIL | MAT & BAR | NORRA HAMNEN



Det finns mer vin i vinkällaren.

MINDRE

FRÖJALAX "SASHIMI"
soja, chili ingefära, gurka, melon
koriander & crispy rice
135

"MINI-PILGRIMSMUSSLOR & VITLÖKSSMÖR"
drottning-kammusslor eldade i sina skal
med vitlökssmör
145/7ST

"LANGOS" MED FÄRSK DANSK STENBITSROM
syrad gräddde, skuren rödlök, gräslök, dill &
citron på friterad roti
125

CAPRESE PÅ BUFFELMOZZARELLA
krämig buffelmozzarella med
skurna sommartomater &
basilika/olivolja
125

FRASIGA GRÖNSAKSFYLDA VÄRRULLAR
svamp, kål, ingefära, chili & asiatiska örter
110/2ST

CECINA MED MANCHEGO & RÖKTA MANDLAR
på "vitlökssmör-penslad" bruschetta med
sallad & syrad lök
95

PUBLIKS RÅBIFF
hackad rödbeta, kapris, lök, krasse, dijonnaise
raspad pepparrot & frasig potatis
Halv 135 / Hel 215

STÖRRE

RÖDTUNGAFILÉ "SKAGERAK"
serveras med smörsås mixad med brynt smör och smaksatt med
forellrom, dillglaserad gurka & sjökorall samt kokt nypotatis
275

HELGRILLAD HAVSABORRE "SEABREAM"
fyllt med färska kryddor/vitlök/citron, serveras med grillad
sparris & kronärtskocka, med örter, kapris, citron & svart aioli
245

SÖTPOTATIS & GRILLAD SYRAD AVOKADO (VEG)
stompad sötpotatis med tomat, ingefära, klassiska "jerkkryddor",
pimientos padrones, silverlök, lime & koriander
195

STEAK MINUTE "CAFÉ DE PARIS"
grillat tunnskuret innanlår med dubbelfriterade
pommes frites & café de paris-emulsion & tomatsallad
225

ÅNGADE SOMMARGRÖNSAKER & 180G GRILLAD SELEKTERAD RYGGBIFF
marmorerad grillad ryggbiff penslad med rökt smör, serveras
böror, sommarkål, morot & färsklök, parmesankräm smaksatt med
fermenterad vitlök samt rödvinssky smaksatt med citron & örter
275

KYCKLINGSTEK "BBQ" PÅ SPETT
"sommarsallad" med melon, persilja, koriander & smulad fetaost,
samt chili-majo
185 (med pommes? 220)

PUBLIKS "COTE DE BOUEF" (minst 2p) 40 min
HÄNGMÖRAD ENTRECOTE PÅ BEN AV MJÖLKKO FRÅN VÄSTRA GÖTALAND
Serveras med sallad av kokta böror, tomat, salsa verde,
dubbelfriterade pommes med raspad 22 mån parmesan, citron &
örtemulsion, lagom för två personer missa inte att gnaga på
benet, där sitter mest smak!
695

KÖKETS VAL AV RÄTTER

KÖCKARNA KOMPONERAR IHOP RÄTTER SOM DE TYCKER ÄR BÄST
FÖR KVÄLLEN. FEM SERVERINGAR MED OLIKA RÄTTER SOM
DELAS TILL HELA SÄLLSKAPET.
FRÅGA VAD SOM SERVERAS IKVÄLL ELLER LÅT BARA MATEN
KOMMA TILL BORDET.

(SERVERAS I KÖKETS TAKT, MINST 2 PERSONER)

MAT: 450/PERS
MED VIN: 900/PERS

#PUBLIKLYSEKIL

VITT

VIGNES DÓC
Terret, grenache blanc, sauvignon blanc
Lanquedoc, Frankrike
80 / 325

DUSKY SOUNDS
Sauvignon blanc, Marlborough, Nya Zeeland
99 / 450

WEINREIDER "Schneiderberg"
Grüner veltliner, Niederösterreich, Österrike
120 / 550

LAURENT PERRACHON & FILS RÉCOLTE
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
120 / 550

BELONDRADE & LURTON, Quinta Apolonia
Verdejo, Castilla y Leon, Spanien
139 / 645

KUMEU RIVER
Chardonnay, Auckland, Nya Zeeland
160/720

RÖTT

ROPITEAU "LES PLANTS NOBLES"
Cabernet sauvignon, Vin de France, Frankrike
80 / 325

CHIANTI CLASSICO "IL FIASCO" 1,5l (mgn)
Sangiovese, Toscana, Italien
99 / 900

MALVIRA BARBERA DÁLBA
Barbera, Piemonte, Italien
120 / 550

BOOM BOOM SYRAH!
Syrah, Washington, USA
139 / 645

CHATEAU SMITH "Amerikansk Bordeaux blend"
Cabernet sauvignon mfl, Washington, USA
160/720

DESSERT

VARIATION PÅ SÖTSYRLIGA VINBÄR
sockrade vinbär med mynta
vinbärs "färskost", citron
skum & vit choklad
95

BAKAD MÖRK CHOKLADPASTEJ & NYKÖRD HALLONGLASS
kommer med hallonglass, hasselnötter
kryddgrönt & färska hallon
95

CREMÈ BRÛLÉE "MINI"-bourbonvanilj
65

OSTAR 3 ST 145, 1 ST 65
fråga vilka som serveras

NYKÖRD HEMMAGJORD GLASS
65

NOIR CARAIBE 66% KAKAO, VALRHONA, FRANKRIKE
30/ST 20G, MED 3 CL MÖRK ROM 135

LAIT JIVARA 40% KAKAO, VALRHONA, FRANKRIKE
30/ST 20G

DESSERTVIN

VALLADO OLD TAWNY 10Y
H.LANG "PINOT"
TOKAJI 5 PUTTONYOS
CHATEAU GRAVAS "SAUTERNES"