

PUBLIK

GIN & TONIC

HERNÖ GT peppar, citronzest	156:-
BROOKLYN GT citronskal, rosmarin, enbär	156:-
PINK GIN & GRAPE grapeskal, rosépeppar, grape soda	142:-
BEEFEATER GT lime	119:-

BUBBEL MED MERA

UPPFISKANDE CHAMPAGNE Laurent Perrier La Cuvée, chardonnay, pinot meunier, pinot noir	145:-
GLAS SPRUDLANDE TORR CAVA Bonaval Brut, xarel-lo, macabeu, perellada	95:-
THAI BASIL SMASH gin, basilika, citron, kokoskum	129:-
OLD FASHIONED bourbon, socker, bitter	129:-

SÄLLSKAPSMENY

Vill du prova många olika smaker?
Välj vår Sällskapsmeny som vi komponerat ihop för bästa måltidsupplevelse.

Middagen sker i fyra serveringar där ni delar allt i mitten på bordet för att få en social och trevlig upplevelse. Köket komponerar ihop en middag som består av en snacksservering följt av två olika förrätter som delas i mitten på bordet, följt av varsinn varmrätt.

Serveras till hela sällskapet för bästa upplevelse, eller minst två personer
450:-/person

VINPAKET
400:-

FÖRRÄTTER

OSTRON 35:-/st

med citron & schalottenlöksvinäger

ELDADE DROTTNINGKAMMUSSLOR 145:-

gratinerade med smör på gravad citron & vitlök

GETFÄRSKOST GRILLAD FÄRSKLÖK & TRYFFEL 115:-

mixad get-färskostkräm, med grillade lökar, rostade hasselnötter, tapioca & krasse

FRÖYALAX "TATAKI" 145:-

serveras med krämig blomkål, grön sparris slungad med vinägerlök & dill, laxrom, örter, brynt smör & stekta rågbrödsbulor

PUBLIKS RÅBIFF 135:

smaksatt med kolgrillat smör och serveras med pepparrot, kapis, tryffelemulsion, skuren & frasig lök & gravad rökt äggula

PUBLIKS LANGOS MED FÄRSK STENBITSROM 155:-

med syrad grädde, skuren lök, citron & publiks fräsiga rotbröd

SARDELLER FRÅN ORTIZ 95:-

i ekologisk olivolja med citron & crostinis

VARMRÄTTER

UGNSBAKAD KUNGSFLUNDRAFILE 265:-

serveras med krämig smörsås med regnbågsrom, rädisa, gurka, pepparrot, färskpotatis, dill & stekta brödsbulor

SYDFRANSK FISKGRYTA 235:-

tomat, grönsaker, potatis, vitt vin, saffran, torsk, blåmusslor, räkor, krutonger & aioli

GRILLAD RYGGBIFF 275:-

ångade sommargrönsaker, färskpotatis, rödvinsky samt Publiks "garlic ´n green"-dipp smaksatt med färsk vitlök, citron & örter

KYCKLINGSTEK "BBQ" 195:- / 210:- m dubbelfriterade pommes

serveras på grillat surdegsbröd, med tryffelmajjo, tomat, picklad rödlök, senapsdressad sallad

KRÄMIGA VITA BÖNOR 215:-

buljongkokta krämiga vita bönor med smör & parmesanost, serveras med sommarkål, vaxbönor, tomater, pesto & raspad parmesanost

STEAK MINUTE "CAFÈ DE PARIS" 235:-

på tunnskuret innanlår med dubbelfriterade pommes frites & tomat/löksallad & krämig "café de paris-sås"

Har du någon allergi? Prata med oss i personalen

DESSERT

JORDGUBBAR MED VANILJGLASS 95:-

Apelsin- & svartpepparmarinerade jordgubbar,
krossade kakor & krämig nykörd vaniljglass

MÖRK CHOKLADKRÄM "AFRICANA" 95:-

jordnötter, rostat brownie-smul, sorbet på banan,
karamellstekt banan & jordnötssnö

CRÉME BRÛLÉE 95:-

med vanilj - en klassiker som alltid hänger med

HEMMAGJORD GLASS 55:-

Kvällens smak

"PAN CON CHOCOLATE" 65:-

mörk choklad, crostinis, Læsö salt & olivolja

TVÅ OSTAR PÅ BESÖK 95:-

med tillbehör

DESSERTVIN OCH DYLIKT

IRISH COFFEE 125:-

Jameson irish whiskey, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON 125:-

Baylies, Cointreau, kaffe, grädde

SPANISH COFFE 125:-

Likör 43, kaffe, grädde

HOT SHOT 80:-

Galliano, kaffe, grädde

HANS LANG 115:-

Kamptal, Österrike

RIVERSALT d AMBRER 95:-

Languedoc, Frankrike

CHATEAU GRAVAS "SAUTERNES" 125:-

Bordeaux, Frankrike

VALLADO 10Y PORT 115:-

Douro, Portugal

VALLADO 40Y PORT 195:-

Douro, Portugal

Har du någon allergi? Prata med oss i personalen

SNACKS

ORTIZ SARDELLER 95:-

i ekologisk olivolja med crostinis & citron

TVÅ OSTAR PÅ BESÖK 95:-

med tillbehör

SNACKS 45:-/st

oliver

mandlar

chips

TILL VÅRA YNGRE GÄSTER

UGNSBAKAD FISK 110:-

serveras med krämig smörsås

STEAK MINUTE CAFÈ DE PARIS 110:-

på tunnskuret innanlår med dubbelfriterade pommes frites & tomat/löksallad & krämig "café de paris-sås"

självklart går det även att få alla andra rätter i halvportion till halva priset.

ISKALLA ÖL

ÖL FRÅN KRANEN

Litovel premium 40 cl, Tjeckien 65:-

Oppigårds Everyday IPA 40 cl, Hedemora 82:-

LAGER

Stockholm lager 33 cl, Stockholm 82:-

Jumping Jack Hoppy lager 33 cl, Falkenberg 79:-

Sapporo 33 cl, Japan 60:-

Tuborg Grön 33cl, Danmark 60:-

The pawns pilsner 33 cl, Västerås 75:-

Råå Organic Lager 33 cl, Helsingborg 79:-

PALE ALE

Old Speckled Hen 50 cl, England 85:-

Black Sheep Pathmaker 33 cl, England 86:-

To öl Reparationsbajer 33 cl, Danmark 82:-

To öl Thirsty Frontier 33 cl, Danmark 85:-

Omnipollo Zodiak 33 cl, Stockholm 85:-

SURÖL

Dugges Tropic Thunder, Göteborg 89:-

Dugges Mangomangomango, Göteborg 89:-

ALKOHOLFRITT

Mikkeller drink in the sun 0,3% Danmark 55:-

Verjus 79:-/395:-

Richard Jublin Blanc de blanc 79:-

LÄSK

Coca Cola 33 cl 35:-

Coca Cola Zero 33 cl 35:-

Fanta 33 cl 35:-

Sprite 33 cl 35:-

Publiks egna kolsyrade vatten 45:-
(fri påfyllning)

