

--- EFTERMIDDAGSMENY ---

MARINERADE OLIVER 49 KR

MARCONAMANDLAR 85 KR
SPANSKA FRITERADE MANDLAR

EDAMAME MED SESAM & CHILI 49 KR

FRITERAD BROCCOLI MED HUMMUS 49 KR

BRASSERIETS SKÄRBRÄDA MED DELIKATESSER 245 KR
LOKALA OSTAR, CHARK, JANSSENS KNÄCKEBRÖD, CHIPS & TILLBEHÖR
Dryckestips: HELSINGE PILSNER, LOKALPRODUCERAD 98 kr

LÖJROMSCHIPS 195 KR
LÄTTSALTADE POTATISCHIPS TOPPADE MED LÖJROM, RÖDLÖK, CREME FRAICHE & DILL
Dryckestips: SIGNAT CAVA BRUT, SPANIEN 115 kr

HAMBURGARE FRÅN STENPERS I TALLÅSEN 265 KR
BACON FRÅN BJÖRKS, VÄDDÖCHEDDAR, KRISPSALLAD, LÖK, TOMAT
BRYNT LÖKKRÄM, CITRON- & JALAPENOMAJONNÄS & POMMES FRITES
Dryckestips: CLOS DU BOIS, CALIFORNIEN USA, CABERNET SAUVIGNON 140 kr

BOOKMAKER PÅ SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF 285 KR
SERVERAS PÅ GRILLAT SURDEGSBRÖD MED PEPPARROT, ÄGGULA, DIJONNAISE
KRISPSALLAD, TOMAT, LÖK & POMMES FRITES
Dryckestips: CLAY CREEK, USA, PINOT NOIR 130

PIZZA MARGERITA 215 KR
TOMATSÅS & MOZZARELLA

PIZZA VESUVIO 220 KR
TOMATSÅS, MOZZARELLA & SKINKA

PIZZA ÅKER 235 KR
TOMATSÅS, MOZZARELLA, CHEVRÉ, HONUNG, BAKADE BETOR & GRÖNKÅLSCHIPS
Dryckestips: LA 4EME TOURS, PINOT GRIS, ALSACE FRANKRIKE 150 KR

PIZZA BIANCO GÅRD 245 KR
CREME FRAICHE, MOZZARELLA, ÖRTIG GÅRDSKYCKLING, BJÖRKS BACON,
PALSTENACKSCHIPS, KÖRVELMAJONNÄS
Dryckestips: TARANI, FRANKRIKE, GAMEY 115 KR

PANNKAKOR MED SYLT & GRÄDDE 3 ST 85 KR



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET