

# Nilssons

## RESTAURANG & BAR



### VÄLKOMMEN TILL NILSSONS RESTAURANG & BAR

Här kan ni unna er en härlig lunch eller middag med de nordiska och lokala råvarorna i fokus. Vi bjuder på spännande smakkombinationer med influenser från hela världen. Njut av riktigt bra mat på enkelt manér.

*Welcome to Nilsson's Restaurant & Bar. Here you can treat yourself to a lovely lunch or dinner with focus on Nordic and local ingredients. We offer exciting flavor combinations with influences from all over the world. Enjoy really good food in a simple way.*



VÅR MENY VÄXLAR MED SÄSONGERNA OCH LYFTER FRAM DET BÄSTA FRÅN VÅRT LOKALA SKAFFERI, ALLTID MED EN HEMLAGAD KÄNSLA.

*Our menu changes with the seasons and highlights the best from our local pantry, always with a homemade feel.*



VI VILL GÖRA DET ENKELT FÖR DIG ATT NJUTA AV GODA OCH HÅLLBARA MATRÄTTER. PÅ VÅRA MENYER FINNS DE VEGETARISKA ALTERNATIVEN ALLTID ANGIVNA MED DENNA SYMBOL.

*On our menus, the vegetarian options are always marked with this symbol.*

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## SNACKS

<b>SALTA JORDNÖTTER</b>	<b>40</b>
<i>Salted peanuts</i>	
<b>CHILINÖTTER</b>	<b>40</b>
<i>Hot chili nuts</i>	
<b>MALLORCA MIX</b>	<b>40</b>
<i>Mallorca mix</i>	
<b>MARINERADE OLIVER</b>	<b>35</b>
<i>Marinated olives</i>	
<b>POTATISCHIPS BJÄRE</b>	<b>35</b>
<i>Potato chips</i>	

## BUBBEL / SPARKLING

		
<b>DELAPIERRE, CAVA</b>	<b>110</b>	<b>495</b>
<i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>		
<b>ETIENNE DUMONT BRUT, CHAMPAGNE</b>	<b>145</b>	<b>795</b>
<i>Pinot Meunier/Pinot Noir/ Chardonnay, France</i>		
<b>ALKOHOLFRI MOUSSERANDE</b>	<b>70</b>	<b>255</b>
<i>Non-alcoholic sparkling wine</i>		

## ÖL / BEER

	<b>33 CL</b>	<b>40 CL</b>
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,8%</b>	-	<b>89</b>
<b>A SHIP FULL OF IPA 5,8%</b>	-	<b>96</b>
<b>MARIESTADS OFILTRERAD LAGER 5,8%</b>	-	<b>94</b>
<b>A SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI 0,0%</b>	<b>57</b>	-
<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%</b>	<b>57</b>	-

## COCKTAILS

	<b>4 CL</b>	<b>5 CL</b>	<b>6 CL</b>
<b>BLACKBERRY STORM</b>			<b>155</b>
<i>Dark rum, blackberries, gingerbeer, lime</i>			
<b>ITALICUS SPRITZ</b>	<b>165</b>		
<i>Italicus, cava, soda water</i>			
<b>BLUEBERRY MOJITO</b>			<b>155</b>
<i>Light rum, blueberries, lime, soda water</i>			
<b>LILLET ROSÉ &amp; TONIC</b>	<b>145</b>		<b>195</b>
<i>Lillet rosé, grapefruit, thyme, tonic water</i>			

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## KOCKENS VAL / CHEF'S CHOICE 525

### TOAST PERCY, SKAGENRÖRA, RÖKT LAX & STENBITSROM

*Toast Percy, "Skagen mixture", smoked salmon & lumpfish roe*

(G,Ä,F,BS)

\*

### BIFF RYDBERG, TÄRNAD OXFILÉ & POTATIS, LÖK, SENAPSCRÉME, RÅ ÄGGULA & RÖDVINSSKY

*"Beef Rydberg", diced beef tenderloin & potatoes, onion, mustard cream, raw egg yolk & red wine gravy*

(M,SU,SE)

\*

### CHOKLADKAKA MED BÄR & RABARBERKOMPOTT

*Chocolate cake with summer berries & rhubarb compote*

(G)

## SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S CHOICE 360



### 3 GLAS UTVALDA VINER TILL MENYN

*3 glasses of selected wines for the menu*

#1 Even&Odd, Riesling, Germany

#2 Ogier Artesis Côtes du Rhône, Grenache/Syrah/Mourvèdre, France

#3 Domaine Cazes, Muscat de Rivesaltes, France

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### TOAST PERCY

#### SKAGENRÖRA, RÖKT LAX & STENBITSROM

*Toast Percy*

*"Skagen mixture" smoked salmon & lumpfish roe*

(G,Ä,F,BS)

145



### KANTARELLSTUVNING PÅ SMÖRSTEKT TOAST MED CHEDDAR & CRÈME FRAICHE

*Chantarelle stew on butter fried toast with cheddar cheese & sour cream*

(G,M)

140

### HJORTPATÉ MED LINGONCOULIS, PICKLADE

#### KANTARELLER, VILTCHIPS & RÅGBRÖD

*Deer paté with lingonberry coulis, pickled chantarelles, game chips & rye bread*

(G,M,Ä,SU)

130



### SALLAD NICOISE MED POTATIS, TOMAT, 1/2 1/1

#### HARICOT VERTS, RÖDLÖK, OLIVER,

#### KAPRIS, KRONÄRTSKOCKA & ÄGG 125 175

- VÄLJ MELLAN HALSTRAD TONFISK,  
CONFITERAD KYCKLING ELLER  
ALSPÅNSRÖKT TOFU

*Salad Nicoise with potatoes, tomato, green beans, red onion, olives, capers, artichoke & egg*

- Choose between seared tuna, chicken confit or alderwood smoked tofu

(G,M,Ä,SE,SB,F)

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES



### GNOCCHI MED KANTARELLER, FÄNKÅL, LÖK, VITLÖK, SPENAT, GRANA PADANO & CITRON CRÈME FRAICHE

*Gnocchi with chantarelles, fennel, onion, garlic, spinach, grana padano & lemon sour cream*

(G,M)

175

### GRILLAD TONFISK MED MANGO- OCH AVOKADOSALSA, ÖRTLINSER, FÄNKÅLSCRUDITÉ & LIMESMÖR

*Grilled tuna with mango- and avocadosalsa, herb lentils, fennel crudité & lime butter*

(Ä,F)

275

### BIFF RYDBERG, TÄRNAD OXFILÉ & POTATIS, LÖK, SENAPSCRÉME, RÅ ÄGGULA, PICKLADE SENAPSFRÖN & RÖDVINSSKY

*"Beef Rydberg", diced beef tenderloin & potatoes, onion, mustard cream, raw egg yolk, pickled mustard seeds & red wine gravy*

(M,SU,SE)

295

(G) Gluten | (L) Laktos/Lactose | (M) Mjölprotein/Milk protein

(SB) Soja Baljväxt/Soy Legume | (Ä) Ägg/Egg | (SU) Sulfit/Sulfites | (F) Fisk/Fish

(BS) Blötdjur Skaldjur/Mollusc Shellfish | (N) Nötter/Nuts | (SE) Senap/Mustard

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## NILSSONS CLASSICS

**PERCYS KÖTTBULLAR MED POTATISMOS, GRÄDDSÅS, INLAGD GURKA & LINGON** 195

*Percy's meatballs with mashed potatoes, cream sauce, gherkins & lingonberries*

(M,Ä,SU,SB)

**NILSSONS BURGARE MED CHEDDAR OST, BACON, SALLAD, DRESSING, KAREMELLISERAD LÖK, INLAGD GURKA, POMMES FRITES, AIOLI & COLESLAW** 225

*Nilssons burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, dressing, caramelized onion, gherkins, french fries & aioli*

(G,Ä,M,SE)



**VEGANSK SOJABURGARE MED VEGANSK CHEDDAR, SALLAD, BBQ-SÅS, INLAGD GURKA, RÖDLÖK, POMMES FRITES, VEGANSK AIOLI & COLESLAW** 205

*Vegan soy burger with vegan cheddar cheese, salad, BBQ-sauce, gherkins, red onion, french fries, vegan aioli & coleslaw*

(G,SE,SB)

**RÄKMACKA MED 180G RÄKOR PÅ DANSKT RÅGBRÖD, ÄGG, MAJONNÄS, TOMAT, GURKA, RÖDLÖK & DILL** 225

*Shrimp sandwich with 180g of shrimp on danish rye bread, egg, mayonnaise, tomato, cucumber, red onion & dill*

(G,Ä,BS,SE)

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

**VANILJPANNACOTTA MED LEMONCURD & ROSTADE KOKOSFLINGOR** 110

*Vanilla pannacotta with lemoncurd & roasted coconut flakes*

(Ä,M)

**CHOKLADKAKA MED BÄR & RABARBERKOMPOTT** 110

*Chocolate cake with berries & rhubarb compote*

(G)

**OSTBRICKA MED ENGELSKA CHEDDAR, BRIE, KVIBILLE GRÄDDÄDEL, MARMELAD & FRÖKNÄCKE** 130

*Cheese board with english cheddar, brie, Kvibille gräddädel, jam & flatbread*

(G,L,M)

## BARNMENY / KIDS MENU

**PERCYS KÖTTBULLAR MED POTATISMOS, GRÄDDSÅS, INLAGD GURKA & LINGON** 95

*Percy's meatballs with mashed potatoes, cream sauce, gherkins & lingonberry*

(M,Ä,SU,SB)

**PANERAD & FRITERAD FISKFILE MED POMMES FRITES & REMOULADSÅS** 95

*Breaded & deep fried fish fillet with french fries & remoulad sauce*

(F,G,Ä)

**GLASS MED CHOKLADSÅS & FÄRSKA BÄR** 45

*Ice cream with chocolate sauce & fresh berries*

(M,L,G)



## KAFFE / COFFEE

**RISTRETTO** 28

**ESPRESSO** 28

**BRYGGKAFFE** 30

**AMERICANO** 30

**CAPPUCCINO** 42

**CAFÉ CRÉME** 42

**CAFÉ LATTE** 42

**LATTE MACCHIATO** 42

(G) Gluten | (L) Laktos/Lactose | (M) Mjölprotein/Milk protein  
(SB) Soja Baljväxt/Soy Legume | (Ä) Ägg/Egg | (SU) Sulfit/Sulfites | (F) Fisk/Fish  
(BS) Blötdjur Skaldjur/Mollusc Shellfish | (N) Nötter/Nuts | (SE) Senap/Mustard

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## BUBBEL / SPARKLING

		
<b>DELAPIERRE, CAVA</b> <i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>	110	495
<b>ETIENNE DUMONT, BRUT CHAMPAGNE</b> <i>Pinot Meunier/Pinot Noir /Chardonnay, France</i>	145	795
<b>ALKOHOLFRI MOUSSERANDE</b> <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	70	225

## FATÖL / DRAFT BEER

	40 CL
<b>MARIESTADS OFILTRERAD LAGER 5,8%</b>	94
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,8%</b>	89
<b>A SHIP FULL OF IPA 5,8%</b>	96

## FLASKÖL/ BOTTLED BEER / CIDER

<b>NORRLANDS GULD EXPORT 5,3%<sup>50cl</sup></b>	89
<b>HEINEKEN 5,0%<sup>33cl</sup></b>	89
<b>SITTING BULLDOG IPA 6,4%<sup>33cl</sup></b>	99
<b>LIBERATION LAGER GLUTEN-FREE 4,5%<sup>33cl</sup></b>	85
<b>SKÅNSK PILS HYLLIE BRYGGERI 5,0% <sup>33cl</sup></b>	85
<b>SKÅNSK LAGER HYLLIE BRYGGERI 5,2% <sup>44cl</sup></b>	94
<b>BRISKA STRAWBERRY/RHUBARB 4,5% <sup>33cl</sup></b>	89
<b>BRISKA PEACH/RIESLING 4,5% <sup>33cl</sup></b>	89

## ALKOHOLFRIIT / NON-ALCOHOLIC

<b>LOKA NATURELL/CITRON <sup>33cl</sup></b>	47
<b>COCA COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE <sup>33cl</sup></b>	47
<b>RED BULL <sup>25cl</sup></b>	47
<b>MARIESTADS NON ALCOHOLIC BEER 0,5% <sup>33cl</sup></b>	57
<b>SHIP FULL OF IPA, NON ALCOHOLIC BEER 0% <sup>33cl</sup></b>	57
<b>BRISKA CIDER NON ALCOHOLIC 0,5% <sup>33cl</sup></b>	57
<b>GLASS OF NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE</b>	70



## VITA VINER / WHITE WINE

		
<b>PERCYS VITA</b> <i>Chardonnay/Grillo Italy</i>	110	425
<b>EVEN &amp; ODD</b> <i>Riesling, Germany</i>	120	465
<b>GROSS WEINVIERTEL</b> <i>Grüner Veltliner, Austria</i>	125	485
<b>EL COTO DE RIOJA 875M</b> <i>Chardonnay, Spain</i>	125	485
<b>DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT SANCERRE 2022</b> <i>Sauvignon Blanc, France</i>	-	745
<b>LOUIS MOREAU CHABLIS 1ER CRU VAILLONS 2020</b> <i>Chardonnay, France</i>	-	845

## RÖDA VINER / RED WINE

		
<b>PERCYS RÖDA</b> <i>Nero d'Avola/Shiraz, Italy</i>	110	425
<b>JEANJEAN SECRET DE LUNÈS</b> <i>Pinot Noir, France</i>	120	465
<b>COTO DE IMAZ RESERVA</b> <i>Tempranillo, Spain</i>	125	485
<b>OGIER ARTESIS CÔTES DU RHÔNE</b> <i>Grenache/Syrah/Mourvèdre, France</i>	125	485
<b>PASQUA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> <i>Corvina/Rondinella/Negrara, Italy</i>	135	525
<b>TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI 2020</b> <i>Cab. sauv/franc/Merlot/Sangiovese, Italy</i>	-	745
<b>OGIER L'ARNE CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020</b> <i>Grenache/Syrah/Mourvèdre, France</i>	-	1195

## ROSÉVIN / ROSE WINE

		
<b>GASSIER MIRADOU MÉDITERRANÉE</b> <i>Carignan/Grenache/Cinsault/Syrah, France</i>	120	465