

GENUINA RÅVAROR. KÄRLEKSFULL SMAKSÄTTNING.

Välkommen till en nära matupplevelse i en miljö från tider när spinnermaskiner dunkade och dammet låg som en tät dimma i fabrikslokalerna och när arbetsdagarna var tio timmar eller mer. Fast ordentligt renoverad och uppdaterad för vår tid så klart. Men sänk gärna blicken och betrakta det rustika golvet. Det flyttar man inte på. Nääs Fabriker var en speciell arbetsplats. Här fanns en omtanke. De som arbetade i fabriken bodde gratis, de fick ett litet potatisland, en gris och om kassan tröt soppa varje dag. Den här omtänksamheten vill vi gärna förmedla vidare

i vår matlagning. Vi väljer helst råvaror från trakten, eller en bit härifrån. De tillagar vi med massor av kärlek och klassiska svenska tekniker som att sota, grava, lagra och rimma. Dessutom odlar vi en del grönsaker, örter och andra växter som vi använder i matlagningen. Att vi också har egna bikupor är en kärleksförklaring till det närproducerade och naturen. Eftersom vi föredrar att arbeta med råvaror som är bäst i säsong förändras vår meny efter årstidernas skiftningar. Då smakar det som allra mest.

EN HISTORISK START PÅ EN MODERN MÅLTID

När Peter Wilhelm Berg och sonen Johan Theodor Berg började bygga Nääs Fabriker 1833 gissar vi att den vanligaste drinken var en rejäl grogg eller brännvin rakt upp och ner. Även om det fanns mer sofistikerade drinkar och cocktails redan på den tiden. Old Fashioned som fick ett uppsving med serien Mad Men kom till i början av 1800-talet och Aperol Spritz skapades 1919 av bröderna Barbieri. Säg James Bond och man tänker genast på en Vesper Martini, Cosmopolitan förknippas numera med Sex and the city,

medan Ernest Hemingway kopplas samman med Mojito. I filmen The Big Lebowski dricker huvudkaraktären The Dude hejdlösa mängder White Russian, när Humphrey Bogart skålar med Ingrid Bergman i klassikern Casablanca är det French 75 i glaset och i filmen I hetaste laget väljer Marilyn Monroe en Manhattan. Vi blandar gärna till någon av dessa eller andra klassiker. Men varför inte testa någon av våra egna skapelser. Med tiden kan de också mycket väl bli klassiker.



EN DEL AV MATEN PLOCKAR VI SJÄLVA

En stor del av de kryddväxter som vi använder i vår matlagning odlar vi själva. Kryddträdgården ligger precis runt knuten. Vi har ett eget litet växthus, vi odlar lite på friland, bland annat ramslök och vi har satt upp humlestörrar till vår produktion av eget öl. Vi försöker alltid att använda allt på växterna, inte bara bladen, utan också stjälkarna och i vissa fall också roten.



BÖRJA MED ATT FUKTA SMAKLÖKARNA

Vad sägs om att börja med en drink att skåla med och att sippa på medan du läser vidare och kikar på menyn. Vi ser fram emot att servera dig en god stund.



DRINK FÖRE MATEN

(4CL)

NÄÄS MULE	Svensk vodka, Ginger beer, lime	130
BOMULL	Xanté päronkonjak, Sprite, lime	130
SPINNERIET	Gin, citron, hallon	130
SÄVELONG	Plantation Rom, Ginger beer, lime	130
FABRIKENS	Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, ananas, lime	130

ALKOHOLFRIA

PIÑA COLADA	Apelsin, ananas, kokos	69
OH BASIL	Basilika, fläder, honung	69
DRIVE BY MAI THAI	Apelsin, mandel, lime	69

Snacks

FRANSKA OLIVER FRÅN HUGOS HANDEL	60
SALTROSTADE MARCONAMANDLAR	70
POMMES FRITES	60
Med dagens smaksatta majonnäs	

Fabriksdealen

Vår ambition är att ge dig en helhetsupplevelse. Därför har vi komponerat en färdig meny med rätter som harmonierar med varandra. Tillagade med säsongens råvaror, vad våra leverantörer har att erbjuda och inte minst vår egen kreativitet. Till dessa rätter rekommenderar vi gärna viner som fulländar måltiden.

JORDÄRTSKOCKA OCH ENBÄR (L)

Långbakad jordärtskocka, mâchesallad med Minus 8 vinäger, yoghurt-rökt med enris, samt jordärtskockschips med enbärsalt

Rabl – Riesling – Langenlois/Österrike 115/glas

FLANKSTEK OCH DRAGON

Svensk flankstek med potatiskrutong, sotad schalottenlöks-majonnäs, dragonsky, krasse och zucchini

Antico feudo della trappola Ricasoli – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana/Italy 125/glas

ÄPPLE OCH MANDEL (G,L,N)

Mazarinkaka och bakade äpplen med mandel och vaniljglass

Sauternes – Sémillon – Frankrike 145/glas



TVÅ RÄTTER
399

TRE RÄTTER
499

FYRA RÄTTER
599

v=vegansk G=innehåller gluten L=innehåller laktos N=innehåller nötter



FÖRRÄTT

BIFF OCH SURDEGSBRÖD (G,L) 150**

Råbiff med picklad silverlök, pepparrot, saltgurka, blomsterkrasse och knapriga vetekärnor, samt en emulsion med rostat surdegsbröd och timjan

Fernand Engel – Pinot Gris – Alsace/Frankrike 115/glas

JORDÄRTSKOCKA OCH ENBÄR (L)* 140

Långbakad jordärtskocka, machesallad med Minus 8 vinäger, yoghurt-rökt med enris, samt jordärtskockschips med enbärsalt

Rabl – Riesling – Langenlois/Österrike 115/glas

PILGRIMSMUSSLA OCH HAVTORN (G,L,N) 150

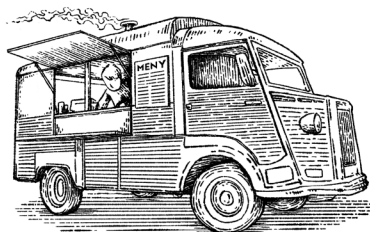
Små pilgrimsmusslor med havtorn, marinerad pumpa, hasselnötsolja, frusen gräddfil och briochesmulor

Rabl – Gruner Veltliner – Langenlois/Österrike 115/glas

CHARKSLÖJD (G,L) 225

3 x svensk chark med vispad ricotta, lagrad hårdost och surdegsbröd från B&M

Raul Perez Ultreia Saint Jaques – Mencia – Berzio/Spanien 140/glas



EN MENY SOM ALLTID RÖR PÅ SIG

Ibland slår vi upp luckan på vår Citroën Foodtruck och serverar luncher på stående fot eller fördrinken på din konferens. Perfekt för event här eller där du är. Som bar eller för lunchen och nattamaten.

Renoverad och återställd till sitt original av en fransman som aldrig varit utomlands, förrän vi slog honom en signal. Mat och dryck har alltid varit bra, nu är också bilen bra.

KAN BESTÄLLAS: * = vegansk ** = glutenfri *** = laktosfri **** = vegetarisk

ALLERGENER: V = vegansk G = innehåller gluten L = innehåller laktos N = innehåller nötter

VARMRÄTT

- NÄÄS HÖGREVSBURGARE (G,L)**/****** 245
Högrevsburgare med svartrökt bacon, picklad röd chili, gurkmajonnäs, krispsallad, silverlök, rökt red fox, torkad syrad lök och brioche
Serveras med pommes
Paracombe – Shiraz – Adelaide Hills/Australien 140/glas
- FLANKSTEK OCH DRAGON** 299
Svensk flankstek med potatiskrutong, sotad schalottenlöksmajonnäs, dragonsky, krasse och zucchini
Antico feudo della trappola Ricasoli – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana/Italien 125/glas
- KUMMEL OCH GRÖNKÅL** 359
Bakad kummelrygg med grönkål, musselsås med krabba och rostad sockertång, potatis och rotselleripuré samt picklade nypon
La Tournée Blanc – Vermentino Viognier – Languedoc/Frankrike 120/glas
- OXKIND OCH KARLJOHANSVAMP (G)**** 299
Brässerad oxkind med misorostad lök, svampcrème, Amadine-potatis, friterad och slungad med Karljohansvamp och örter, samt en sky med mörk öl och svart vitlök
La Tournée – Syrah, Grenache – Languedoc/Frankrike 145/glas
- KROKETT PÅ GULÄRTA OCH SOLROS (V) */**** 200
Rödbetor med svarta vinbär och kamomill, puré på grillade åkerbönor samt krispiga gräärtor
Brancaia NO 3 – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana/Italien 140/glas

FÖR BARNEN

De lite mindre ska förstås få rätter som är lika goda och vällagade.
Det finns en del rätter som alltid går hem hos barn, här är dom.

VARMRÄTT 95

- PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS (G)
KÖTTBULLAR MED GRÄDDSAÅS OCH POTATIS (G)
HAMBURGARE OCH POMMES FRITES (G) **/****
GRÖNSAKSBOLLAR MED ÄRTHUMMUS OCH POMMES FRITES

KAN BESTÄLLAS: * = vegansk ** = glutenfri *** = laktosfri **** = vegetarisk

ALLERGENER: V = vegansk G = innehåller gluten L = innehåller laktos N = innehåller nötter

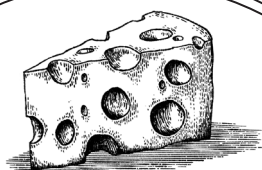
DESSERT

ÄPPLE OCH MANDEL (G,L,N)	130
Mazarinkaka och bakade äpplen med mandel och vaniljglass <i>Sauternes – Sémillon – Frankrike 145/glas</i>	
HALLON OCH SUDACHI (G,L)	135
Hallonbavaroise, sockerkaka, Sudachi-skum, maräng och färskostglass med hallon och Sudachi <i>Monucco Moscato D'Asti – Moscato – Italien 85/glas</i>	
KÖRSBÄR OCH CHOKLAD (L)	135
Chokladterrin, körsbärskompott, kaffekräm och gräddfilsglass <i>Maury – Grenache Noir – Frankrike 85/glas</i>	
DAGENS GLASS	99/ST
Fråga din servitör vad som serveras idag	
KONDITORNS PRALINER	3 FÖR 100
Välj dina praliner ur konditors pralinelåda	35/ST
OST OCH MARMELOD (G,L)	160
3 st utvalda ostar från Hugos Handel och Kök med tillbehör <i>Fråga oss om dagens urval samt bästa tillhörande vin</i>	

FÖR BARNEN

DESSERT 75

GLASS MED FÄRSKA BÄR (L)



INGEN MÅLTID UTAN OST

Redan på 1200-talet tillverkade man det som vi nu för tiden uppfattar som ost. Idag kommer nästan all ost som vi serverar från Hugos. De har också tillverkat ost väldigt länge, de började redan i slutet av 1800-talet. Än idag lagrar de sina ostar innanför tjocka stenväggar i Bredöl. Med andra ord, de vet hur en ost ska smaka. Och vi vet att de gör sig väldigt bra som en avslutning på en god middag.

Fabrikens utvalda på glas

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE N – SPANIEN	110
LE CONTESSE PROSECCO – ITALIEN	110
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV CHAMPAGNE – FRANKRIKE	195

VITT VIN

FEDELE PINOT GRIGIO – CATARATTO – SICILIEN/ITALIEN (EKO)	105
LANDER JENKINS – CHARDONNAY – KALIFORNIEN/USA	140
RABL RIESLING – LANGENLOIS/ÖSTERRIKE	115
BROCARD SAINTE CLAIRE – CHABLIS/FRANKRIKE	155
FERNAND ENGEL RESERVE – PINOT GRIS – ALSACE/FRANKRIKE	115
RENE MURE ORCHIDÉES – GEWÜRZTRAMINER – ALSACE/FRANKRIKE	140
RABL – GRUNER VELTLINER – LANGENLOIS/ÖSTERRIKE	115

RÖTT VIN

HONORO VERA – GARNACHA – ARAGONIEN/SPANIEN	105
FEDELE – NERO D'AVOLA – SICILIEN/ITALIEN (EKO)	105
ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA – SANGIOVESE/C SAUVIGNON/MERLOT – TOSCANA/ITALIEN	125
MONTES RESERVA – CABERNET SAUVIGNON – COLCHAGUA/CHILE	120
PARACOMBE – PINOT NOIR – ADELAIDE HILLS/AUSTRALIEN	135
UMATHUM – ZWEIFELT – BURGENLAND/ÖSTERRIKE	150
BRANCAIA NO 3 – SANGIOVESE/C SAUVIGNON – TOSCANA/ITALIEN	140
PASSIMENTO ROMEO&JULIA – CORVINA/MERLOT – VENETO/ITALIEN	140
BAIGORRI TEMPERANILLO – RIOJA/SPANIEN	140
RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAKUES – MENCIA – BERZIO/SPANIEN	140

ROSÉ

LAURENT MIQUEL – CINAULT SYRAH – LANGUEDOC/FRANKRIKE	105
FEDELE NERO D'AVOLA – SICILIEN/ITALIEN (EKO)	110
BRANCAIA – MERLOT – TOSCANA/ITALIEN	125

DRYCKERNA SOM LYFTER MATEN

Maten smakar alltid lite mer och bättre tillsammans med utvalda drycker. Det är likadant tvärtom, de flesta drycker smakar extra gott om de kombineras med goda maträtter. Vi har ett brett sortiment av drycker för att matcha våra grundsmaker, det syrliga, sötman, sältan, beskan och umami. Tillsammans med vad vi själva föredrar har det betydelse för hur vi kombinerar mat och dryck.

CHAMPAGNE

DRAPPIER CARTE D'OR CHAMPAGNE <i>Chardonnay, Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>	1 350
DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE PINOT NOIR PINOT MEUNIER <i>Chardonnay – Champagne/Frankrike</i>	1 395
BROCARD PIERRE CONTREE <i>Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>	1 400
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV <i>Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>	1 100

MOUSSERANDE

WISTON ROSÉ 2014 <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – England/South Down</i>	1 020
ALBERTO NANI PROSECCO BIOLOGICO NV <i>Glera – Veneto/Italien</i>	545
LE CONTESSE PROSECCO TREVISO <i>Glera – Veneto/Italien</i>	495
BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE NV <i>Xarel·lo, Parellada – Penedes/Spanien</i>	545
MOLTES CRÉMANT D'ALSACE <i>Pinot Noir – Alsace/Frankrike</i>	595
ALTA ALELLA MIRGIN AA AUS PÉT-NAT <i>Pansa Blanca – Katalonien/Spanien</i>	625



VÄLJ RÄTT VIN FÖR VARJE RÄTT

Att välja vin handlar om en balans där varken vin eller mat får totaldominera. Därför kompletterar vi våra viner på flaska med ett brett sortiment av vin på glas. På så sätt kan du kombinera varje rätt med ett vin som harmonierar. Välj bland bubblande drycker som startar middagen lite festligare, viner som passar till förrätter och varmrätter och de lite sötare kompisarna som blir goda till desserten. Vi har adderat fina naturviner till sortimentet. Självklart har vi också alkoholfria alternativ. Det finns mycket att välja på så vi hjälper dig gärna i valet.

VITT VIN

ÖSTERRIKE

RABL *Riesling – Langenlois* 490

ITALIEN

CORTE SANT'ALDA *Garganega – Soave* 525

FEDELE *Pinot Grigio, Catarratto (EKO) – Sicilien* 450

FRANKRIKE

DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT *Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre* 625

BROCARD SAINTE CLAIRE *Chardonnay – Chablis* 695

MELEANIE PFISTER BERG *Riesling – Alsace* 795

FERNAND ENGEL RESERVE *Pinot Gris – Alsace* 500

RENE MURE ORCHIDÉES SAUVAGES *Gewürztraminer – Alsace* 595

SPANIEN

BAIGORRI BLANCO *Malvasia – Rioja* 645

LES BRUGUERES *Garnacha Blanca – Priorat* 695

UNGERN

BALASSA *Furmint – Tokaji* 595

USA

LANDER-JENKINS *Chardonnay – Kalifornien* 595

CALERA CENTRAL COAST CHARDONNAY *Chardonnay – Kalifornien* 795

ROSÉ

FRANKRIKE

LYV *Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc* 495

GRIS DE TROP *Grenache, Cinsault – Provence* 550

LAURENT MIQUEL ROSÉ *Roussillon, Syrah, Grenache – Languedoc* 450

ITALIEN

FEDELE *Nero D'avola (EKO) – Sicilien* 450

BRANCAIA ROSE *Merlot – Toscana* 525

SYDAFRIKA

CRAVEN *Pinot Gris – Stellenbosch* 695

RÖTT VIN

ITALIEN

PASSIMENTO ROSSO ROMEO & JULIA	Corvina, Croatina, Merlot – Veneto	495
ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA	Sangiovese, C S, Merlot – Toscana	525
BRANCAIA NO.2	Cabernet Sauvignon – Toscana	695
BRANCAIA NO.3	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana	530
FEDELE	Nero d'avola (eko) – Sicilien	450

FRANKRIKE

BOSQUET DES PAPES	Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhône	995
BERNARD MAGREY	Pinot Noir – Languedoc	645

SPANIEN

BAIGORRI	Tempranillo – Rioja	695
HONORO VERA GARNACHA	Calatayud, Garnacha – Aragonien	445
RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAKUES	Mencia – Berzio	610

ÖSTERRIKE

UMATHUM	Zweigelt – Burgenland	645
---------	-----------------------	-----

SYDAFRIKA

BUTCHER AND CLEAVER	Pinotage, Shiraz – Coastal region	595
---------------------	-----------------------------------	-----

USA

CALERA	Pinot Noir – Central Coast	850
STARMONT	Cabernet Sauvignon – Napa Valley	1200
SEGHESIO ZINFANDEL	Zinfandel – Sonoma Coast	765

AUSTRALIEN

PARACOMBE	Shiraz – Adelaide Hills	645
PARACOMBE	Pinot Noir – Adelaide Hills	565

CHILE

MONTES RESERVA	Cabernet Sauvignon – Colchagua	495
----------------	--------------------------------	-----

VÅRT VINRUM

VITT

ALDO CONTERNO BUSSIADOR	<i>Chardonnay – Langhe/Italien</i>	1 200
LEITZ ROSENECK GG	<i>Riesling – Rheingau/Tyskland</i>	1 300
LEITZ ROTTLAND GG	<i>Riesling – Rheingau/Tyskland</i>	1 300
KISTLER	<i>Chardonnay – Sonoma County/USA</i>	2 550
K VIOGNER	<i>Viogner – Yakima Valley/USA</i>	1 215
LA SPIA BIANCO	<i>Nebbiolo – Valtellina/Italien</i>	1 100
SKETCH ALBARINO	<i>Albarino – Rias Baixas/Spanien</i>	1 215
LA SERRA	<i>Chardonnay – Katalonien/Spanien</i>	795

ROSÉ

PRIMOSIC	<i>Pinot Grigio, Skin Orange – Friuli/Italien</i>	1250
----------	---	------

RÖTT

ALDO CONTERNO	<i>Barolo – Langhe/Italien</i>	2 000
LIOCO CARIGNAN	<i>Mendocino County – Kalifornien/USA</i>	1 200
KISTLER	<i>Pinot Noir – Sonoma County/USA</i>	2 950



**PASSA PÅ OCH SMAKA
VÅRA HANTVERKSÖL.**

DESSA FINNS BARA HÄR.





ÖL BRYGGT PÅ BRÖD, EN CIRKULÄR TANKE SOM HÖJER SMAKERNA

2021 startade vi vårt eget bageri och bryggeri. Två hantverk som lever i symbios. Malten som blir över efter öltillverkningen används när vi bakar. Brödet och rester av degen som blir över när vi bakar används när vi brygger öl. Välkommen förbi Bröd & Malt.

ÖL & CIDER

BRÖD & MALT HAPPY BAKER 33 CL	89
DAURA (GLUTENFRI) 33 CL	80
MARIESTAD EXPORT 50 CL	85
WISBY PILS 33 CL	75
WISBY WEISSE 50 CL	115
WISBY SOUTHERN BULLDOG 33 CL	95
SLEEPY BULLDOG PALE ALE 33 CL	75
BRISKA PÄRON/FLÄDER/JORDGUBB/RIESLING PERSIKA 33 CL	65
STRONGBOW CIDER 33 CL	75

Fatöl från Bröd & Malt

HANTVERKSÖL PÅ FAT
FRÅN 69

TESTBRICKA 3 ST 16 CL
FRÅN 100

DESSERTVIN

6 CL

SOELLNER <i>Riesling</i> – Österrike	125
MAURY <i>Grenache Noir</i> – Frankrike	85
MOSCATO D'ASTI <i>Moscato</i> – Italien	85
SAUTERNES <i>Sémillon</i> – Frankrike	145
ANGERHOF TSCHIDA EISWEIN <i>Gelber Muskateller</i> – Österrike	150

ÖVRIG DRYCK

LOKA NATURELL/CITRON	32
GRÄNGESBERG LÄTTÖL	32
BRISKA ALKOHOLFRI	45
ERDINGER ALKOHOLFRI	45
SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI	45
MARIESTADS ALKOHOLFRI	45
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING, MOUSSERANDE	65/250
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING	65/250
LEITZ 0,5 PINOT NOIR	65
NOSECCO SPUMANTE ANGELO TAURINI	59/230
COLA/COLA ZERO	32
FANTA/FANTA LEMON	32
SPRITE	32

KAFFE & TE

KAFFE/TE	35
JOE'S TEA – RÖTT, VITT, GRÖN, SVART	35
ESPRESSO	27
DUBBEL ESPRESSO	33
LATTE	45
CAPPUCCINO	45
AMERICANO	33
MACCHIATO	35



NÅGOT GOTT TILL KAFFET? VARFÖR INTE NÅGOT EXTRA GOTT?

Sötsakerna till kaffet är något alldeles extra här på Nääs Fabriker. Det är nämligen vår konditor Disa Molin som har skapat dem. Och bättre kan det inte bli. Hon utsågs till Årets konditor 2018. Det är lätt att få mersmak och då kan du alltid komma tillbaka. Hon bakar de mesta som serveras till kaffet. Dessutom kan du beställa hennes tårter när det är något stort som ska firas eller till någon som för-
tjänar något extra gott.