

## 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, laga 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 glasen 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	<i>Svensk vodka, Ginger beer, lime</i>	130
BOMULL	<i>Xanté päronkonjak, Sprite, lime</i>	130
SPINNERIET	<i>Gin, citron, hallon</i>	130
SÄVELONG	<i>Plantation Rom, Ginger beer, lime</i>	130
FABRIKENS	<i>Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, ananas, lime</i>	130

### ALKOHOLFRIA

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

## Snacks

FRANSKA OLIVER FRÅN GUSTAVAS HANDEL & KÖK	60
SALTROSTADE MARCONAMANDLAR	70
POMMES FRITES Med peppardipp	60







# FÖRRÄTTER

## JORDÄRTSKOCKA OCH SVAMP

130

Rostad jordärtskocka, emulsion på jordärtskocka och brynt smör, fermenterad jordärtskocka och råa skogschampinjoner

*Rabl – Riesling – Langenlois/Österrike 125/glas*

## DOVHJORT OCH GRAN

150

Gravat och halstrat innanlår av dovhjort, inlagda blåbär, granskott, syrad rödlök och knapriga rödbetor

*Logan Weemala – Pinot Noir – New South Wales/Australien 125/glas*

## PURJOLÖK OCH HÄLLEFLUNDRAN (G,L)

140

Bakad purjolök med rimmad hälleflundra och grillade blåmusslor samt yoghurt och smörstekt rågbröd från B&M

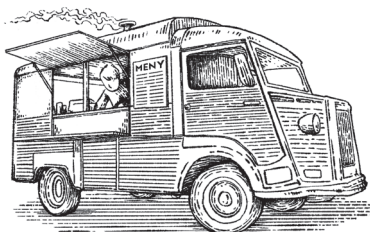
*Clos De Nouys Vouvray – Chenin Blanc – Loire/Frankrike 130/glas*

## CHARKSLÖJD (G,L) \*\*

225

3 x svensk chark, Wrångebäcksost, vispad färskost och surdegsbröd från B&M

*Raul Perez Ultra 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. Vår food truck är också perfekt för event på plats hos oss, 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.



## HUVUDRÄTTER

<b>TORSK OCH SPARRIS</b>	<b>350</b>
Torskrygg med vita bönor, syrad schallottenlök, gröna blad och en gräddig sås med havskräfta och vit sparris, serveras med potatispuré <i>Calera – Chardonnay – Kalifornien/USA 155/glas</i>	
<b>TUPP OCH SAVOYKÅL</b>	<b>280</b>
Tupp med savoykål, ramlöksemulsion, rostad potatis och en smörad kycklingsky <i>Fernand Engel Reserve – Pinot Gris – Alsace/Frankrike 125/glas</i>	
<b>OXKIND OCH SELLERI (L) ***</b>	<b>280</b>
Oxkind med rotselleri, libbsticka, picklade senapsfrön och en kräm av cheddarost <i>La Tournée – Syrah, Grenache – Languedoc/Frankrike 120/glas</i>	
<b>HÖGREVSBURGARE OCH LÖK (G,L) **/**</b>	<b>250</b>
Högrevsburgare med brynt lök, silverlök, saltgurka och lagrad gräddost, serveras med peppardipp, råkost med senapsdressing och pommes <i>Honora Vera Garnacha – Calatayud, Garnacha – Aragonien/Spanien 105/glas</i>	
<b>BÖNBURGARE OCH OSTRONSKIVLING (G) **</b>	<b>200</b>
Vegansk burgare på borlottibönor och ostronskivling, silverlök och saltgurka, serveras med peppardipp, råkost med senapsdressing samt pommes <i>Protos Roble – Tinta del Pais – Ribera del Duero/Spanien 130/glas</i>	
<b>NÄÄS RÄKSMÖRGÅS (G)**</b>	<b>260</b>
Handskalade räkor på ett ljust rågbröd från B&M med örtmajonnäs, kokt ägg, syrade grönsaker, lök och gröna blad <i>Domaine la croix St-Laurent – Sauvignon Blanc – Sancerre/Frankrike 150/glas</i>	

## 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 GRÄDDSA S OCH POTATIS (G)

HAMBURGARE OCH POMMES FRITES (G) \*\*/\*\*

GRÖNSAKSBOLLAR MED ÄRTHUMMUS OCH POMMES FRITES

KAN BESTÄLLAS: \* = vegansk \*\* = glutenfri \*\*\* = laktosfri \*\*\*\* = vegetarisk  
ALLERGENER: G = innehåller gluten L = innehåller laktos N = innehåller nötter



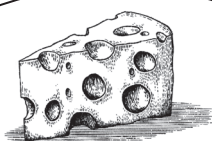
## EFTERRÄTTER

<b>HJORTRON OCH VIT CHOKLAD (L) *</b>	<b>140</b>
Hjortronsorbet, inlagda hjorton med gin, vit chokladkräm, stekt vit choklad med enbär <i>Monucco Moscato D'Asti - Moscato - Italien 80 glas</i>	
<b>KARDEMUMMABULLE OCH KAFFE (G,L)</b>	<b>120</b>
Kräm och skorpa på kardemummabulle från B&M, frusen kärnmjök, skum smaksatt med kaffe från Pannhuset Kafferosteri	
<b>EN KULA SORBET</b>	<b>50/ST</b>
Fråga din servitör vilken sorbet som serveras idag	
<b>KONDITORNES PRALINER</b>	<b>3 FÖR 100</b>
Välj dina praliner ur konditorns pralinlåda	<b>35/ST</b>
<b>OST OCH MARMELAD (G,L)</b>	<b>165</b>
3 st utvalda ostar från Gustavas 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)



#### DEN LILLA DELIN MED DET STORA HJÄRTAT

På Gustavas Handel & Kök, vår delikatessbutik på området, hittar du riktigt fina råvaror av högsta kvalitet där den goda smaken står i centrum. Det startade 1824 när Johanna Gustafva Berg med familj flyttade till Nääs Slott. 1833 grundade maken Peter Wilhelm Berg bomullsspinneriet Nääs Fabriker och brukssamhället Tollered växte fram med flera samhällsviktiga funktioner för folket som arbetare på fabriken.

Gustavas Handel & Kök är en påminnelse om Nääs Fabrikers långa och intressanta hantverks-historia.





## 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. Självkänt har vi också alkoholfria alternativ. Det finns mycket att välja på så vi hjälper dig gärna i valet.

## 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

	(GL)	(FL)
<b>DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE PINOT NOIR PINOT MEUNIER</b> <i>Chardonnay – Champagne/Frankrike</i>		<b>1 395</b>
<b>DRAPPIER CARTE D'OR CHAMPAGNE</b> <i>Chardonnay – Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>		<b>1 350</b>
<b>PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV</b> <i>Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>	<b>195</b>	<b>1 100</b>

### MOUSSERANDE

<b>WISTON ROSÉ 2014</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – England/South Down</i>		<b>1 020</b>
<b>ALBERTO NANI PROSECCO BIOLOGICO NV</b> <i>Glera – Veneto/Italien</i>		<b>545</b>
<b>LE CONTESSE PROSECCO TREVISO</b> <i>Glera – Veneto/Italien</i>	<b>110</b>	<b>495</b>
<b>BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE NV</b> <i>Xarel·lo, Parellada – Penedes/Spanien</i>	<b>110</b>	<b>545</b>
<b>MOLTES CRÉMANT D'ALSACE</b> <i>Pinot Noir – Alsace/Frankrike</i>	<b>115</b>	<b>595</b>
<b>ALTA ALELLA MIRGIN AA AUS PÉT-NAT</b> <i>Pansa Blanca – Katalonien/Spanien</i>		<b>625</b>



## VITT VIN

	(GL)	(FL)
<b>ÖSTERRIKE</b>		
RABL <i>Riesling – Langenlois</i>	125	595
RABL <i>Gruner Veltliner – Langenlois</i>	115	495
<b>ITALIEN</b>		
FEDELE <i>Pinot Grigio, Catarratto (EKO) – Sicilien</i>	105	450
<b>FRANKRIKE</b>		
CLOS DE NOUYS VOUVRAY <i>Chenin Blanc – Loire</i>	130	550
DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT <i>Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre</i>	150	625
BROCARD SAINTE CLAIRE <i>Chardonnay – Chablis</i>		750
FERNAND ENGEL RESERVE <i>Pinot Gris – Alsace</i>	125	525
RENE MURE ORCHIDÉES SAUVAGES <i>Gewürztraminer – Alsace</i>	140	595
<b>SPANIEN</b>		
LES BRUGUERES <i>Garnacha Blanca – Priorat</i>		695
CAMPILLO BLANCO <i>Viura, Chardonnay – Rioja</i>	130	550
<b>UNGERN</b>		
BALASSA <i>Furmint – Tokaji</i>		595
<b>USA</b>		
LANDER-JENKINS <i>Chardonnay – Kalifornien</i>	140	595
CALERA CENTRAL COAST CHARDONNAY <i>Chardonnay – Kalifornien</i>		795

## ROSÉ

<b>FRANKRIKE</b>		
LYV <i>Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc</i>		495
GRIS DE TROP <i>Grenache, Cinsault – Provence</i>		550
<b>ITALIEN</b>		
FEDELE <i>Nero D'avola (EKO) – Sicilien</i>	110	450
BRANCAIA ROSE <i>Merlot – Toscana</i>	125	525
<b>SYDAFRIKA</b>		
CRAVEN <i>Pinot Gris – Stellenbosch</i>		695

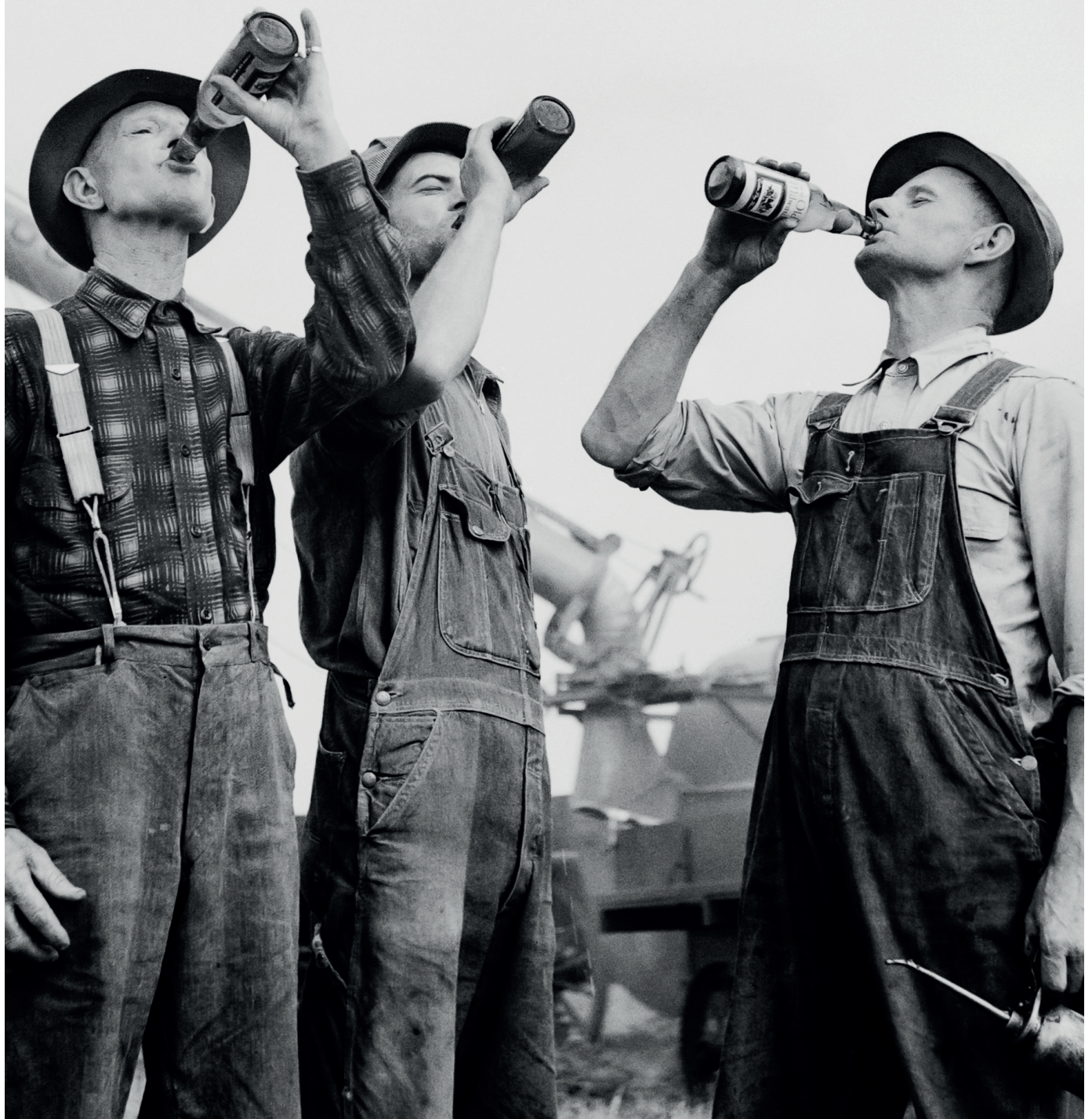
## RÖTT VIN

	(GL)	(FL)
<b>ITALIEN</b>		
PASSIMENTO ROSSO ROMEO & JULIA <i>Corvina, Croatina, Merlot – Veneto</i>	115	495
BRANCAIA NO.2 <i>Cabernet Sauvignon – Toscana</i>		695
BRANCAIA NO.3 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana</i>	145	575
FEDELE <i>Nero d'avola (eko) – Sicilien</i>	105	450
<b>FRANKRIKE</b>		
DOMAINE ROLET ARBOIS ROUGE TRADITION <i>Pinot Noir – Jura</i>		675
BOSQUET DES PAPES <i>Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhône</i>		995
LA TOURNÉE <i>Syrah, Grenache – Languedoc</i>	120	495
<b>SPANIEN</b>		
BAIGORRI <i>Tempranillo – Rioja</i>	140	595
HONORO VERA GARNACHA <i>Calatayud, Garnacha – Aragonien</i>	105	445
RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAQUES <i>Mencia – Berzio</i>	140	610
MENUT MAS MARTINET <i>Grenache, Syrah, Carignan, Merlot – Priorat</i>		695
PROTOS ROBLE <i>Tinta del Pais – Ribera del Duero</i>	130	695
<b>ÖSTERRIKE</b>		
UMATHUM <i>Zweigelt – Burgenland</i>	150	645
<b>SYDAFRIKA</b>		
BUTCHER AND CLEAVER <i>Pinotage, Shiraz – Coastal region</i>		595
<b>USA</b>		
CALERA <i>Pinot Noir – Central Coast</i>		850
STARMONT <i>Cabernet Sauvignon – Napa Valley</i>		1200
SEGHEISIO ZINFANDEL <i>Zinfandel – Sonoma Coast</i>		765
<b>AUSTRALIEN</b>		
LOGAN WEEMALA <i>Pinot Noir – New South Wales</i>	125	525



**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
BRÖD & MALT BITTER WINTER 33 CL	85
BRÖD & MALT REWIND 33 CL	95
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*

PROVA GÄRNA NÅGON AV VÅRA FEM OLIKA HANTVERKSÖL PÅ FAT  
VÄLJ MELLAN 25CL FRÅN 60:- ELLER 40CL FRÅN 95:-

TESTBRICKA 3 ST (16 CL) FRÅN 100:-



## DESSERTVIN

	<u>6 CL</u>
SOELLNER <i>Riesling</i> – Österrike	100
MAURY <i>Grenache Noir</i> – Frankrike	85
MOSCATO D'ASTI <i>Moscato</i> – Italien	80
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 VETEÖL	45
SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI	45
MARIESTADS ALKOHOLFRI LAGER	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	35
JOE'S TEA – RÖTT, VITT, GRÖNT, SVART	35
ESPRESSO	27
DUBBEL ESPRESSO	33
LATTE	45
CAPPUCCINO	45
AMERICANO	33
MACCHIATO	35



### **NÅGOT GOTT TILL KAFFET?**

Sötsakerna är något alldeles extra här på Nääs Fabriker.

Tårtor, bakverk och praliner är gjorda av våra konditorer och signerade av vår chefskonditor Disa Molin, Årets konditor 2018. Dessutom kan du beställa våra tårtor när det är något stort som ska firas eller till någon som förtjänar något extra gott.

Desserterna i denna meny gör vi på plats i Fabriksköket.

