

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	<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	60
Med dagens smaksatta majonnäs	



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 HÄLLEFLUNDRA (G,L)

140

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

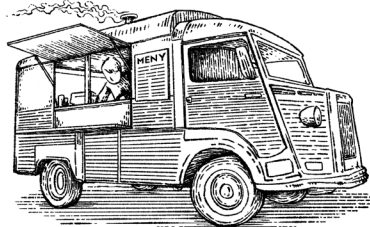
Clos De Nouys Vouvray – Chenin Blanc – Loire/Frankrike 130/glas

CHARKSLÖJD (G,L) **

225

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

Raul Perez 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 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.

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

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

HUVUDRÄTTER

KROKETT PÅ GULÄRTA OCH SOLROS (V) */ 200**

Rödbetor med svarta vinbär och kamomill, puré på grillade åkerbönor samt krispiga gråärter

Brancaia NO 3 – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana/Italien 145/glas

NÄÄS HÖGREVSBURGARE (G,L)/**** 240**

Högrevsburgare med svartrökt bacon, picklad röd chili, gurkmajonnäs, krispsallad, silverlök, rökt red fox cheddar, torkad syrad lök och briochebröd. Serveras med pommes

Butcher and Cleaver – Pinotage, Shiraz – Costal Region/Sydafrika 135/glas

FLANKSTEK OCH DILL 299

Svensk flankstek med morötter, dillkräm, buljongkokt potatis, knapriga linser samt en skysås med kummin

Brancaia NO.3 – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana/Italien 145/glas

Rabl – Gruner Veltliner – Langenlois/Österrike 115/glas

OXKIND OCH PALSTERNACKA (G) 299

Ölbrädderad oxkind med palsternackspuré, stekta svampar, vinteräpple samt en sky med svart vitlök och timjan

La Tournée – Syrah, Grenache – Langedoc/Frankrike 145/glas

LÅNGA OCH GRÖNKÅL 359

Bakad långarygg med grönkål, musselsås med krabba och rostad sockertång, rotselleripuré samt picklade nypon

La Tournée Blanc – Vermentino Viognier – Languedoc/Frankrike 120/glas

NÄÄS RÄKSMÖRGÅS (G) 260**

Handskalade räkor på ett ljust rågröd från B&M med örtmajonnäs, kokt ägg, syrade grönsaker, lök och gröna blad

Domaine la croix St-Laurent – Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre 150/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

EFTERRÄTTER

HJORTRON OCH VIT CHOKLAD (L) 140

Hjortronsorbet, inlagda hjorton, vit chokladkräm, stekt vit choklad med enbär

Monucco Moscato D'Asti – Moscato – Italien 80 glas

KARDEMUMMABULLE OCH KAFFE (G,L) 120

Kräm och skorpa på kardemummabulle från B&M, frusen kärnmjölk, skum smaksatt med kaffe från Pannhuset

ÄPPLE OCH MANDEL (N) *** 130

Bakat äpple, seg mandelkaka, varm äpplemust, brynt smör och vispad grädde med punsch

Sauternes – Sémillon – Frankrike 145/glas

DAGENS GLASS 99/ST

Fråga din servitör vad som serveras idag

KONDITORNS PRALINER 3 FÖR 100

Välj dina praliner ur konditors pralinlåda 35/ST

OST OCH MARMELAD (G,L) 165

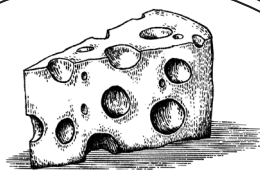
3 st utvalda ostar från Gustavas Handel och Kök med tillbehör

Fråga oss om dagens urval samt bästa tillhörande vin

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.

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

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



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)
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>	195	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>	110	545
MOLTES CRÉMANT D'ALSACE <i>Pinot Noir – Alsace/Frankrike</i>	110	595
ALTA ALELLA MIRGIN AA AUS PÉT-NAT <i>Pansa Blanca – Katalonien/Spanien</i>		625

VITT VIN

ÖSTERRIKE	(GL)	(FL)
RABL <i>Riesling – Langenlois</i>	125	595
RABL <i>Gruner Veltliner – Langenlois</i>	115	495
ITALIEN		
FEDELE <i>Pinot Grigio, Catarratto (EKO) – Sicilien</i>	105	450
FRANKRIKE		
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>	155	695
FERNAND ENGEL RESERVE <i>Pinot Gris – Alsace</i>	125	525
RENE MURE ORCHIDÉES SAUVAGES <i>Gewürztraminer – Alsace</i>	140	595
SPANIEN		
LES BRUGUERES <i>Garnacha Blanca – Priorat</i>		695
UNGERN		
BALASSA <i>Furmint – Tokaji</i>		595
USA		
LANDER-JENKINS <i>Chardonnay – Kalifornien</i>	140	595
CALERA CENTRAL COAST CHARDONNAY <i>Chardonnay – Kalifornien</i>		795

ROSÉ

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

RÖTT VIN

ITALIEN	(GL)	(FL)
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
FRANKRIKE		
DOMAINE ROLET ARBOIS ROUGE TRADITION <i>Pinot Noir – Jura</i>		675
BOSQUET DES PAPES <i>Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhône</i>		995
SPANIEN		
BAIGORRI <i>Tempranillo – Rioja</i>	140	595
HONORO VERA GARNACHA <i>Calatayud, Garnacha – Aragonien</i>	105	445
RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAKUES <i>Mencia – Berzio</i>	140	610
MENUT MAS MARTINET <i>Grenache, Syrah, Carignan, Merlot – Priorat</i>		695
ÖSTERRIKE		
UMATHUM <i>Zweigelt – Burgenland</i>	150	645
SYDAFRIKA		
BUTCHER AND CLEAVER <i>Pinotage, Shiraz – Coastal region</i>		595
USA		
CALERA <i>Pinot Noir – Central Coast</i>		850
STARMONT <i>Cabernet Sauvignon – Napa Valley</i>		1200
SEGHESIO ZINFANDEL <i>Zinfandel – Sonoma Coast</i>		765
AUSTRALIEN		
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

6 CL

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? 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.

