

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, Cosmo-

politan 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.



SKA VI BÖRJA MED ETT GLAS?

Inled kvällen med någon av våra drinkar, eller varför inte en öl från vårt alldeles egna hantverksbryggeri? Vi ser fram emot att servera dig en smakupplevelse ikväll.



DRINK FÖRE MATEN

(4CL)

GOTHENBURG MULE	<i>O.P Andersson, Ginger beer, lime</i>	145
NEW YORK SOUR	<i>Bulleit, citron, socker, rödvin</i>	145
SÄVELONG	<i>Plantation Rom, Ginger beer, lime</i>	145
FABRIKENS	<i>Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, ananas, lime</i>	145
VINTER PÅ FABRIKEN	<i>Vaniljvodka, äpple, sprite</i>	145
OAK FASHIONED	<i>Gin, lönnssirap, Angostura bitter</i>	145
HÖSTLIG ELD	<i>Fireball, tranbär, citron</i>	145
WINTER TONIC	<i>Vodka, ingefära, vinglögg, tonic</i>	145

ALKOHOLFRIA

PIÑA COLADA	<i>Apelsin, ananas, kokos</i>	89
OH BASIL	<i>Basilika, fläder, honung</i>	89
DRIVE BY MAI THAI	<i>Apelsin, mandel, lime</i>	89
FLÄDER COLLIN	<i>Fläder, citron</i>	89

Snacks

OLIVER FRÅN GUSTAVAS HANDEL & KÖK	60
SALTROSTADE MARCONAMANDLAR	70



FÖRRÄTTER

ROTSSELLERI OCH VALNÖTTER (L) 130

Bakad rotselleri med valnötter, päron, timjan och en kräm på lagrad svensk ost

Rabl Gruner Veltliner Langenlois/Österrike 130/glas

STENBITSROM OCH JORDÄRTSKOCKA ** 140**

Stenbitsrom med rostade jordärtskockor, yoghurt, picklad lök och krasse

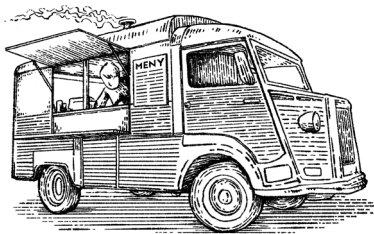
Rabl Riesling Langenlois/Österrike 130/glas

CHARKSLÖJD (G,L) ** 225

3 x svensk chark, långlagrad svensk ost, färskost med örter, oliver och frasigt tunnbröd

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

Eller varför inte prova vår testbricka med tre hantverksöl från vårt bryggeri, Bröd & Malt? 100/bricka



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

BLOMKÅL OCH KARLJOHANSVAMP	240
Frasiga bollar av gula ärter och Karljohansvamp, rostad blomkål, kräm på äkerbönor, kålblad samt Karljohansvamp-vinägrett <i>Brancaia 3 – Sangiovese/ C Sauvignon, Merlot – Toscana/Italien 145/glas</i>	
LÅNGA OCH SELLERI	310
Bakad långarygg med betor, potatispuré, dill och en gräddig sås smaksatt med grillade räkor <i>Lander-Jenkis Chardonnay Kalifornien/USA 155/glas</i>	
OXE OCH PALSTERNACKA	270
Grillad bogbladsfilé av oxen med palsternacka, svart vitlök, rosmarin och en syrlig äpplesky <i>Brancaia 3 Sangiovese/ C Sauvignon, Merlot Toscana/Italien 145/glas</i>	
HÖGREVSBURGARE OCH LÖK (G,L) */**	250
Högrevsburgare med brynt lök, silverlök, saltgurka och lagrad gräddost, serveras med peppardipp, råkost med senapsdressing och pommes <i>Protos Roble Tinta del Pais Ribera del Duero/Spanien 130/glas</i>	
NÄÄS RÄKSMÖRGÅS (G)**	260
Handskalade räkor på ett ljust rågröd från B&M med örtmajonnäs, kokt ägg, syrade grönsaker, lök och gröna blad <i>Domaine la croix St-Laurent Sauvignon Blanc Loire/Sancerre 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 GRÄDDSAÅS 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

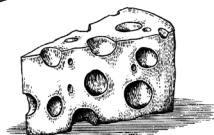
EFTERRÄTTER

- SOCKERKAKA OCH ÄPPLE (L,G)** 130
Grillad sockerkaka med bakat äpple, äpplekräm
och vaniljglass
Chateau Simon Sauternes Sémillon/Frankrike 145/glas
- CHOKLAD OCH HALLON (L)** 150
Chokladmousse med salt kolakräm, chokladsmulor
och hallonsorbet
Maury Grenache Noir/Frankrike 85/glas
- EN KULA SORBET** 50/ST
Fråga din servitör vilken sorbet som serveras idag
- 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 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. Självklart 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
DRAPPIER CARTE D'OR CHAMPAGNE <i>Chardonnay – Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>		1 350
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV <i>Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>	195	1 100
DRAPPIER MILLESIME EXCEPTION <i>Pinot Noir – Chardonnay – Champagne/Frankrike</i>		1 700

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>	110	495
BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE NV <i>Xarel·lo, Parellada – Penedes/Spanien</i>	115	650
MOLTES CRÉMANT D'ALSACE <i>Pinot Noir – Alsace/Frankrike</i>		700
ALTA ALELLA MIRGIN AA AUS PÉT-NAT <i>Pansa Blanca – Katalonien/Spanien</i>		625

VITT VIN

ÖSTERRIKE	(GL)	(FL)
RABL <i>Riesling – Langenlois</i>	130	550
RABL <i>Gruner Veltliner – Langenlois</i>	130	550
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	645
BROCARD SAINTE CLAIRE <i>Chardonnay – Chablis</i>		750
FERNAND ENGEL RESERVE <i>Pinot Gris – Alsace</i>	140	595
RENE MURE ORCHIDÉES SAUVAGES <i>Gewürztraminer – Alsace</i>	150	625
SPANIEN		
LES BRUGUERES <i>Garnacha Blanca – Priorat</i>		695
CAMPILLO BLANCO <i>Viura, Chardonnay – Rioja</i>	130	550
UNGERN		
BALASSA <i>Furmint – Tokaji</i>		595
USA		
LANDER-JENKINS <i>Chardonnay – Kalifornien</i>	155	650

ROSÉ

FRANKRIKE		
LYV <i>Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc</i>		495
GRIS DE TROP <i>Grenache, Cinsault – Provence</i>		550
SOLAS ROSÉ RESERVE, <i>Cinsault, Syrah – Languedoc</i>	140	600
ITALIEN		
FEDELE <i>Nero D'avola (EKO) – Sicilien</i>	110	450
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>		725
BOSQUET DES PAPES <i>Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhône</i>		1200
LA TOURNÉE <i>Syrah, Grenache – Languedoc</i>	120	495
SPANIEN		
BAIGORRI <i>Tempranillo – Rioja</i>	155	650
HONORO VERA GARNACHA <i>Calatayud, Garnacha – Aragonien</i>	105	450
RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAKUES <i>Mencia – Berzio</i>	140	610
MENUT MAS MARTINET <i>Grenache, Syrah, Carignan, Merlot – Priorat</i>		750
PROTOS ROBLE <i>Tinta del Pais – Ribera del Duero</i>	130	550
ÖSTERRIKE		
UMATHUM <i>Zweigelt – Burgenland</i>		645
SYDAFRIKA		
BUTCHER AND CLEAVER <i>Pinotage, Shiraz – Coastal region</i>	150	645
AUSTRALIEN		
LOGAN WEEMALA <i>Pinot Noir – New South Wales</i>	125	525

UTFORSKA FLER VINER I VÅRT VINRUM

Vi älskar vin lika mycket som du gör, och våra vinval är noggrant utvalda för att komplettera de rätter du hittar på vår meny. Men vi vet att ibland vill man utforska något utöver det vanliga. I vårt vinrum hittar du en skattkammare av viner som vi har handplockat från några av de bästa vingårdarna i Europa och USA. Här finns möjligheten att upptäcka nya favoriter som inte finns på vår vanliga vinlista. Vår kunniga personal hjälper dig gärna att få tillgång till vinrummet.

Om du är nyfiken på att veta mer om producenterna, tillverkningsprocessen, druvsorter och vilka rätter vinerna passar bäst till, tveka inte att fråga oss.

Välkommen att utforska och njuta!



URVAL AV VINER SOM FINNS I VÅRT VINRUM

TYSKLAND

Haus Klosterberg Riesling 2021

Producent: Marcus Molitor
Ursprung: Mosel/Tyskland
Druva: Riesling
Pris: 595 kr

Haus Klosterberg Pinot Noir 2019

Producent: Markus Molitor
Ursprung: Mosel, Tyskland
Druva: Pinot Noir
Pris: 645 kr

ÖSTERRIKE

Riesling Loiben 2019

Producent: Pichler-Krutzler
Ursprung: Wachau/
Österrike
Druva: Riesling
Pris: 600 kr

PORTUGAL

Muros de Melgaco Alvarinho 2022

Producent: Anselmo Mendes
Ursprung: Vinho Verde,
Moncao e Melgaco/Portugal
Druva: Alvarinho
Pris: 800 kr

FRANKRIKE

Le Haut lieu sec

Producent: Domaine Gaston Huet
Ursprung: Loire, Vovray/
Frankrike
Druva: Chenin Blanc
Pris: 875 kr

SPANIEN

Orben 2020

Producent: Bodegas Orben
Ursprung: Rioja/Spanien
Druva: Tempranillo
Pris: 800 kr

PSI 2020

Producent: Bodegas y Vinedos Alnardo
Ursprung: Ribera del Duero/
Spanien
Druva: Tempranillo/
Garnacha
Pris: 900 kr

Bodega La Ermita do Toro 2018

Producent: Bodega la Ermita
Ursprung: Toro/Spanien
Druva: Tinta de Toro
(synonymt namn för Tempranillo)
Pris: 1400 kr

ITALIEN

Barolo Undicicomuni

Producent: Arnaldo Rivera
Ursprung: Barolo/italien
Druva: Nebbiolo
Pris: 1160 kr

Bussiador Langhe 2014

Producent: Aldo Conterno
Ursprung: Langhe,
Piemonte/Italien
Druva: Chardonnay
Pris: 1200 kr

USA

J.Christopher Basalte - Pinot Noir

Producent: J Christopher
Ursprung: Oregon,
Willamette Valley, USA
Druva: Pinot NOir
Pris: 800 kr

Kistler Chardonnay 2019

Producent: Kistler
Ursprung: Kalifornien,
Sonoma County / USA
Druva: Chardonnay
Pris: 2550 kr

Kistler Pinot Noir

Producent: Kistler
Ursprung: Kalifornien,
Sonoma County / USA
Druva: Pinot Noir
Pris: 2950 kr



**PASSA PÅ OCH SMAKA
VÅRA HANTVERKSÖL.**

DESSA FINNS BARA HÄR.





ÖL BRYGGT PÅ BRÖD, EN CIRKULÄR TANKE SOM HÖJER SMAKERNÄ

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 25 CL ELLER 40 CL

TESTBRICKA 3 ST (16 CL) 115:-

DESSERTVIN

6 CL

SOELLNER <i>Riesling</i> – Österrike	100
MAURY <i>Grenache Noir</i> – Frankrike	85
MONCUCCO <i>Moscato</i> – Italien	80
CHATEAU SIMON 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	49
ERDINGER ALKOHOLFRI VETEÖL	49
SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI	49
MARIESTADS ALKOHOLFRI LAGER	49
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING, MOUSSERANDE	70/400
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING	70/300
LEITZ 0,5 PINOT NOIR	95 / 400
NOSECCO SPUMANTE ANGELO TAURINI	50/300
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.

