

VARMT VÄLKOMMEN TILL FABRIKSKÖKET



FABRIKSKÖKET
NÅS FABRIKER

FÖRDRINK

| | | | |
|------------------------------------------------------|-----|--------------------------|----|
| GOTHENBURG MULE | 145 | ALKOHOLFRIA | |
| O.P Andersson, Ginger beer, lime | | PIÑA COLADA | 89 |
| NEW YORK SOUR | 145 | Apelsin, ananas, kokos | |
| Bulleit, citron, socker, rödvin | | OH BASIL | 89 |
| SÄVELONG | 145 | Basilika, fläder, honung | |
| Plantation Rom, Ginger beer, lime | | DRIVE BY MAI THAI | 89 |
| FABRIKENS | 145 | Apelsin, mandel, lime | |
| Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, ananas, lime | | FLÄDER COLLIN | 89 |
| VÅR PÅ FABRIKEN | 145 | Fläder, citron | |
| Vaniljvodka, äpple, sprite | | | |
| OAK FASHIONED | 145 | | |
| Stockholms Gin, lönnsirap, Angostura bitter | | | |
| VÅRELD | 145 | | |
| Fireball, tranbär, citron | | | |

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE

| | (GL) | (FL) |
|---------------------------------------------------------------------|------|-------|
| H. BLIN BLANC DE NORIS | 175 | 1 100 |
| <i>Meuiner – Champagne/Frankrike</i> | | |
| DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE PINOT NOIR PINOT MEUNIER | | 1 395 |
| <i>Chardonnay – Champagne/Frankrike</i> | | |
| PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV | 200 | 1 350 |
| <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuiere – Champagne/Frankrike</i> | | |
| DRAPPIER MILLESIME EXCEPTION | | 1 700 |
| <i>Pinot Noir – Chardonnay – Champagne/Frankrike</i> | | |

MOUSSERANDE

| | | |
|----------------------------------------------|-----|-----|
| LE CONTESSE PROSECCO TREVISO | 110 | 495 |
| <i>Glera – Veneto/Italien</i> | | |
| BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE NV | 115 | 650 |
| <i>Macabeo, Chardonnay – Penedes/Spanien</i> | | |
| MOLTES CRÉMANT D´ALSACE | | 700 |
| <i>Pinot Noir – Alsace/Frankrike</i> | | |



EN LEVANDE INDUSTRIMILJÖ EFTER 200 ÅR

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. 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.

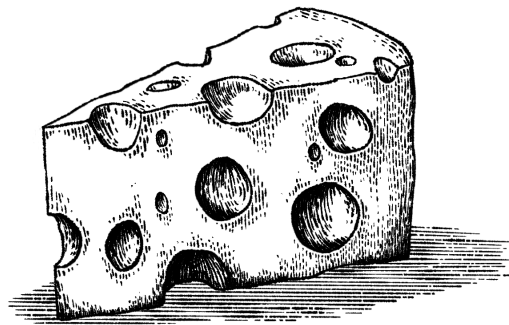
FABRIKENS ENKLARE

VÄRLDEN I VARJE TUGGA

Precis som vävarna en gång fyllde fabriken, låter vi nu smakerna flätas samman. Här serveras enkel, mättande mat inspirerad av tidlösa klassiker och street food från hela världen.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| NÄÄS BOWL (G) ** | 245 |
| En fräsch skål med quinoa, kimchi, koriander, mynta, groddar, edamamebönor, picklad shiitakesvamp, sesammajonnäs och rostad lök. Välj till misobakad lax eller tofu <i>Rabl Riesling/Langenlois/Österrike 130/glas</i> | |
| LOBSTER CHOWDER (G) ** | 235 |
| Skummig hummersoppa med fisk, räkor, potatis, kryddkokt kålrabbi och aioli <i>Campillo Blanco/Viura, Chardonnay/Rioja, Spanien 130</i> | |
| CRISPY CHICKEN SANDWICH (G) | 255 |
| Lättrökt och friterad svensk kyckling eller ostronskivling i ett mjölkbröd från Bröd & Malt med honungsglaze, chilimajonnäs, marinerad salladskål och frasigt sesamströssel. Serveras med pommes <i>Les Griottes/Gamay/Beaujolais, Frankrike 130/glas</i> | |
| CHUCK BURGER (G) ** | 245 |
| 180 grams högrevsburgare på svenskt kött i briochebröd från Bröd & Malt med peppardressing, picklad gurka och silverlök. Serveras med pommes och aioli <i>Butcher and Cleaver/Pinotage, Shiraz/Coastal Region Sydafrika 130</i> | |

Prova vår testbricka med tre hantverksöl från vårt bryggeri, Bröd & Malt 115/bricka



FÖR BARNEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Köttbullar på svenskt nöt och fläskkött med gräddsås och potatis (G) | 95 |
| Hamburgare på svenskt nötkött med pommes frites (G) **/**** | 95 |
| Vaniljglass med maränger och chokladsås (L) | 75 |

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

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

FABRIKENS SIGNATUR

SMAKER VÄVDA MED OMTANKE

I våra signaturrätter hämtar vi inspiration från landskapen omkring oss. Svenska och gärna lokala råvaror får stå i centrum, där varje rätt är en hyllning till platsens historia och hantverk.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ROTSSELLERI OCH LÖJROM (G) ** | 150 |
| Varmrökt rotselleri med löjrom, gräddfil, timjan, karamelliserade solrosfrön och brynt smör | |
| <i>Domaine La Croix St-Laurent/Sauvignon Blanc/Loire, Sancerre/Frankrike 165/glas</i> | |
| ÄLG OCH ROSMARIN (G) ** | 160 |
| Gravat innanlår av svensk älg med picklad kejsarhatt, svampkräm, frasigt tunnbröd, rårörda lingon och rosmarinolja | |
| <i>Lirac Le Petit Prince/GSM/Rhone/Frankrike 125/glas</i> | |
| CHARKSLÖJD (G,L) ** | 245 |
| 3 x svensk chark, långlagrad svensk ost, färskost med örter, oliver och frasigt tunnbröd | |
| <i>Raul Perez Ultreia Saint Jaques – Mencia – Berzio/Spanien 150/glas</i> | |
| | |
| SPETSKÅL OCH WRÅNGBÄCKSOST * | 265 |
| Grillad spetskål och frasiga bollar med Wrångebäckstost och Karl Johansvamp. Serveras med picklade tranbär och en kräm på smörbönor | |
| <i>Clos De Nouys Vouvray/Chenin Blanc/Loire/Frankrike 130/glas</i> | |
| RÖDING OCH BLÅMUSSLA | 325 |
| Fjällröding med persiljekräm, skummig blåmusselsås, buljongkokt Amadinepotatis och frasig persiljerot | |
| <i>Brocard Sainte Claire/Chardonnay/Chablis/Frankrike 155/glas</i> | |
| BOGFILÉ OCH RAMSLÖK | 315 |
| Grillad bogfilé av svensk oxen med potatiskaka, blomkålspuré, ramslök och en mustig pepparsås smaksatt med svensk whisky | |
| <i>Hahn Pinot Noir/Kalifornien 140/glas</i> | |
| | |
| SVARTA VINBÄR OCH CITRONVERBENA | 140 |
| Vanilj- och svartvinbärsmousse serveras med citronverbenasorbet, svartvinbärsmarmelad och fänkålsmaräng | |
| <i>Soellner Riesling/Österrike 100/glas</i> | |
| MANDEL OCH RABARBER (N) | 150 |
| Mjuk mandelkaka med brynt smörglass, bakade rabarber och hallonkräm | |
| <i>Chateau Simon/Sauternes/Sémillon/Frankrike 145/glas</i> | |
| EN KULA SORBET | 50/ST |
| Fråga din servitör vilken sorbet som serveras idag | |
| OST OCH MARMELAD (G,L) | 165 |
| 3 st utvalda svenska ostar med tillbehör | |
| Fråga oss om dagens urval samt bästa tillhörande vin | |

VITT

| | (GL) | (FL) |
|------------------------------------------------------------------------|------|------|
| ÖSTERRIKE | | |
| RABL <i>Riesling – Langenlois</i> | 130 | 550 |
| FRANKRIKE | | |
| LA CROIX ST PIERRE <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc – Languedoc</i> | 105 | 450 |
| CLOS DE NOUYS VOUVRAY <i>Chenin Blanc – Loire</i> | 130 | 550 |
| DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT <i>Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre</i> | 165 | 700 |
| BROCARD SAINTE CLAIRE <i>Chardonnay – Chablis</i> | | 750 |
| SPANIEN | | |
| CAMPILLO BLANCO <i>Viura, Chardonnay – Rioja</i> | 130 | 550 |

ROSÉ

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| FRANKRIKE | | |
| LYV <i>Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc</i> | 105 | 450 |
| SOLAS ROSÉ RESERVE <i>Cinsault, Syrah – Languedoc</i> | 140 | 600 |
| GIAMBAGLI <i>Syrah, Grenache, Cinsault – Provence</i> | 130 | 550 |
| SYDAFIKA | | |
| CRAVEN <i>Pinot Gris – Stellenbosch</i> | | 695 |

| | (GL) | (FL) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| ITALIEN | | |
| PASSIMENTO ROSSO ROMEO & JULIA <i>Corvina, Croatina, Merlot – Veneto</i> | 120 | 495 |
| BRANCAIA NO. 2 <i>Cabernet Sauvignon – Toscana</i> | | 695 |
| BRANCAIA NO. 3 <i>Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot – Toscana</i> | | 645 |
| FRANKRIKE | | |
| LA CROIX ST PIERRE <i>Merlot, Syrah – Languedoc</i> | 105 | 450 |
| LES GRIOTTES <i>Gamay – Beaujolais</i> | 130 | 550 |
| LIRAC LE PETITE PRINCE <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre – Rhone</i> | 125 | 525 |
| DOMAINE ROLET ARBOIS ROUGE TRADITION <i>Pinot Noir – Jura</i> | | 725 |
| BASQUET DES PAPES <i>Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhone</i> | | 1200 |
| SPANIEN | | |
| RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAQUES <i>Menica – Berzio</i> | 150 | 665 |
| PROTOS ROBLE <i>Tempranillo – Ribera Duero</i> | 130 | 550 |
| CAMPILLO <i>Tempranillo – Rioja</i> | 155 | 650 |
| ÖSTERRIKE | | |
| UMATHUM <i>Zweigelt – Burgenland</i> | 150 | 645 |
| SYDAFRIKA | | |
| BUTCHER AND CLEAVER <i>Pinotage, Shiraz – Coastal Region</i> | 150 | 645 |
| USA | | |
| HAHN <i>Pinot Noir – Kalifornien</i> | 140 | 595 |

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

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

Grand Cru
Schoenenbourg
Producent: Dopff
Ursprung: Alsace
Druva: Riesling
Pris: 995 kr

Louis Jadot
Producent: Maison Louis
Jadot
Ursprung: Beaune
Druva: Chardonnay
Pris: 1595 kr

ITALIEN

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: 875 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
Calera Pinot Noir
Producent: Calera
Ursprung: Kalifornien/
USA
Druva: Pinot Noir
Pris: 1200 kr

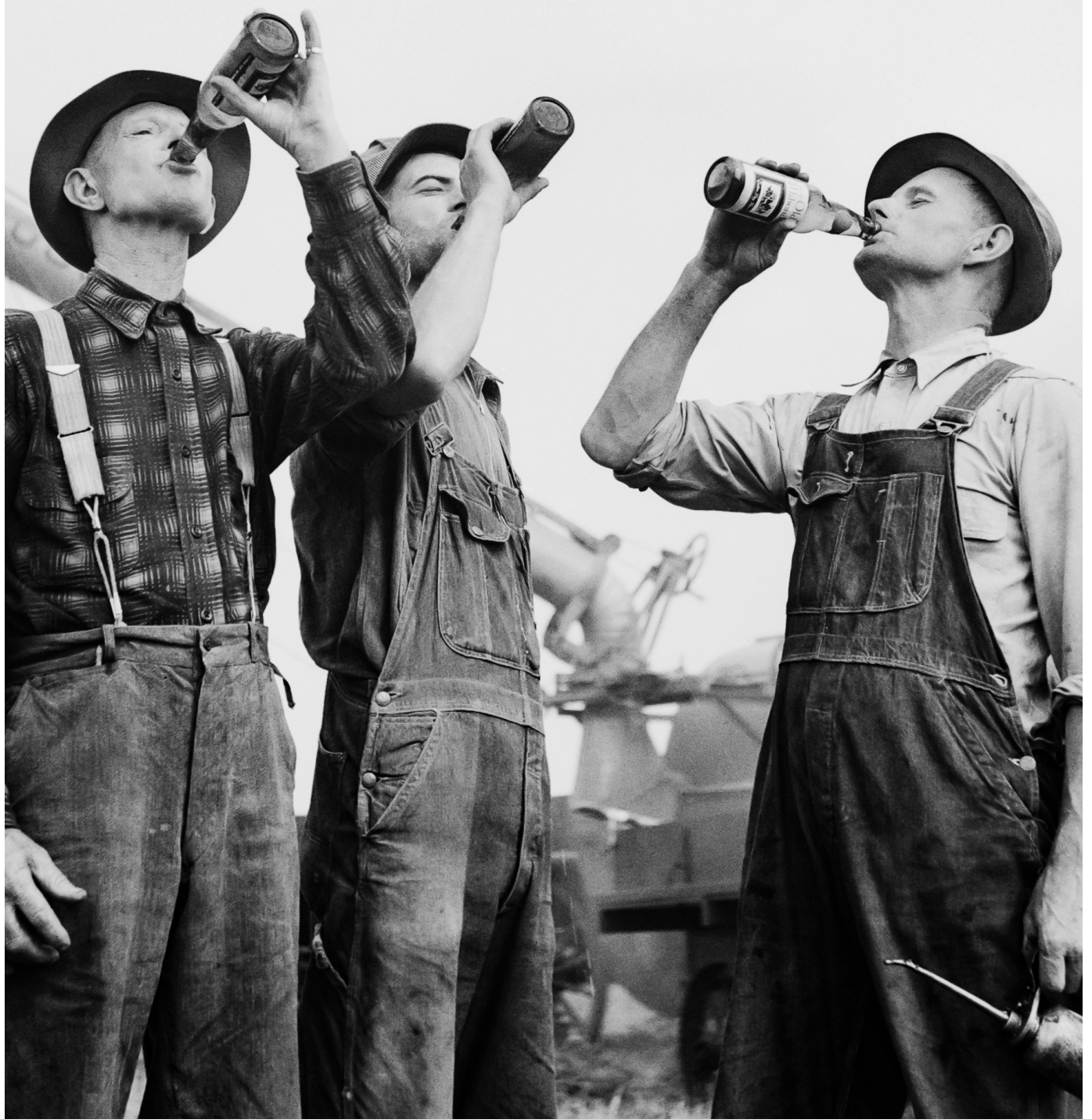
La Source Chardonnay
2018
Producent: Evening Land
Vineyards
Ursprung: Oregon, Eola-
Amity Hills
Druva: Chardonnay
Pris: 2250 kr

Vaso Cabernet Sauvignon
2018
Producent: Dana Estates
Ursprung: Napa Valley
Druva: Cabernet
Sauvignon
Pris: 2500 kr



**PASSA PÅ OCH SMAKA
VÅRA HANTVERKSÖL.**

DESSA FINNS BARA HÄR.



ÖL & CIDER

| | |
|-----------------------------------------------------|-----|
| BRÖD & MALT HAPPY BAKER 33 CL | 89 |
| BRÖD & MALT BITTER WINTER 33 CL | 89 |
| BRÖD & MALT REWIND 33 CL | 95 |
| DAURA (GLUTENFRI) 33 CL | 80 |
| MARIESTAD EXPORT 50 CL | 89 |
| WISBY PILS 33 CL | 75 |
| WISBY WEISSE 50 CL | 115 |
| WISBY STOUT 33 CL | 85 |
| SLEEPY BULLDOG PALE ALE 33 CL | 75 |
| BRISKA PÄRON/FLÄDER/JORDGUBB/RIESLING PERSIKA 33 CL | 75 |
| STRONGBOW CIDER 33 CL | 75 |
| CHOOSE BETWEEN OUR 5 DIFFERENT CRAFT BEERS ON TAP | |
| 25 CL OR 40 CL. BEER TASTING TRAY 3 PCS 16 CL | |
| TESTBRICKA MED 3 ÖL (16 CL) | 115 |

ÖVRIG DRYCK

| | | | |
|------------------------------|----|---------------------------------------|--------|
| LOKA NATURELL/CITRON | 35 | LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING | 70/400 |
| COLA/COLA ZERO | 35 | MOUSSERANDE | |
| FANTA/FANTA LEMON | 35 | LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING | 70/300 |
| SPRITE | 35 | LEITZ 0,5, PINOT NOIR | 95/400 |
| GRÄNGESBERG LÄTTÖL | 35 | NOSECCO SPUMANTE ANGELO TAURINI | 50/300 |
| BRISKA ALKOHOLFRI | 49 | HVONN HAF TORR MED FRUKTIGA INSLAG | 100 |
| ERDINGER ALKOHOLFRI VETEÖL | 49 | HVONN MIIÉRE RUND AROMATISK MED ÄPPLE | 100 |
| SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI | 49 | HVONN RAUD RÖDA BÄR OCH KRYDDIGA BLAD | 100 |
| MARIESTADS ALKOHOLFRIA LAGER | 49 | | |

