

VARMT VÄLKOMMEN TILL FABRIKSKÖKET



FABRIKSKÖKET
NÅS FABRIKER

FÖRDRINK

GOTHENBURG MULE	145
O.P Andersson, Ginger beer, lime	
NEW YORK SOUR	145
Bulleit, citron, socker, rödvin	
SÄVELONG	145
Plantation Rom, Ginger beer, lime	
FABRIKENS	145
Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, ananas, lime	
VÅR PÅ FABRIKEN	145
Vaniljvodka, äpple, sprite	
OAK FASHIONED	145
Stockholms Gin, lönnsirap, Angostura bitter	
VÅRELD	145
Fireball, tranbär, citron	

ALKOHOLFRIA

PIÑA COLADA	89
Apelsin, ananas, kokos	
OH BASIL	89
Basilika, fläder, honung	
DRIVE BY MAI THAI	89
Apelsin, mandel, lime	
FLÄDER COLLIN	89
Fläder, 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 LEVAND E INDUSTRI MILJÖ 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.

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) ****235**

En fräsch skål med quinoa, kimchi, koriander, mynta, groddar, edamamebönor, picklad shiitakesvamp, sesammajonnäs och rostad lök.

Välj till misobakad lax eller tofu

Rabl Riesling/Langenlois/Österrike 130/glas

LOBSTER CHOWDER (G) ****235**

Skummig hummersoppa med fisk, räkor, potatis, kryddkokt kålrabbi och aioli

Campillo Blanco/Viura, Chardonnay/Rioja, Spanien 130

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

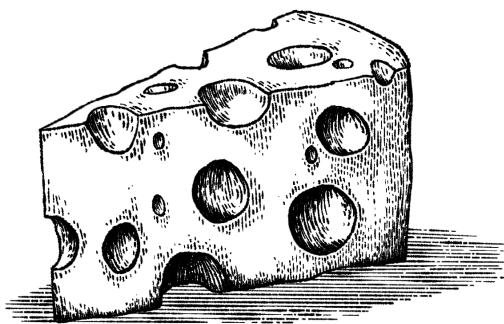
Les Griottes/Gamay/Beaujolais, Frankrike 130/glas

CHUCK BURGER**245**

150 grams högrevsburgare på svenskt kött i briochebröd från Bröd & Malt med peppardressing, picklad gurka och silverlök. Serveras med pommes och aioli

Butcher and Cleaver/Pinotage, Shiraz/Coastal Region Sydafrika 130

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 maräng och chokladsås (L)

75

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.

JORDÄRTSKOCKA OCH LÖJROM (N,G)	150
Bakad jordärtskocka med löjrom, makesallat, valnötter, brynt smör och en dragonkräm Campillo Blanco Viura/Chardonnay/Rioja/Spanien 130/glas	
ÄLG OCH VÄSTERBOTTENOST (G) **	160
Gravat innanlår av svensk älg med grillad morot, Västerbottenost, picklade senapsfrön, knaprigt rågbröd och krasse Les Griottes Gamay/Beaujolais 130/glas	
CHARKSLÖJD (G,L) **	245
3 x svensk chark, långlagrad svensk ost, färsrost med örter, oliver och fräsigt tunnbröd Raul Perez Ultreia Saint Jaques – Mencia – Berzio/Spanien 150/glas	
...	
RÖDKÅL OCH WRÅNGEBÄCKSOST *	265
Grillad rödkål och fräsiga bollar med Wrångebäckstost och Karl Johansvamp. Serveras med picklade tranbär, persilja och en kräm på smörbönor Solas Rosé Reserve/ Cinsault, Syrah/ Languedoc 140/glas	
RÖDING OCH DILL	310
Fjällröding med bakad kålrabbi, fräsigt potatis, potatis- och jordärtskockspuré samt en fyllig smörsås med dill Domaine La Croix St-Laurent/Sauvignon Blanc/Frankrike 165/glas	
BOGFILÉ OCH SVARTPEPPAR	295
Grillad bogfilé av svensk ox med svartpepparmajonnäs, friterad Amadinepotatis, shiitakesvamp och en syrlig timjansky Hahn Pinot Noir/Kalifornien 140/glas	
...	
ÄPPLE OCH VANILJ	140
Vaniljmousse med kanelkokt äpple, bovete, äpplekräm och en äpple- och ingefärasorbet Soellner Riesling/Österrike 100/glas	
BJÖRNBÄR OCH ROSMARIN (L)	150
Mörk chokladkräm, björnbär marinerade med svensk whisky, björnbärsmarmelad, chokladsmulor och rosmaringlass Maury Grenache Noir/Frankrike 95/glas	
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

ÖSTERRIKE

RABL

Riesling – Langenlois

(GL)

(FL)

130

550

FRANKRIKE

LA CROIX ST PIERRE

Chardonnay, Sauvignon Blanc – Languedoc

105

450

CLOS DE NOUYS VOUVRAY

Chenin Blanc – Loire

130

550

DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT

Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre

165

700

BROCARD SAINTE CLAIRE

Chardonnay – Chablis

750

BROCARD

Chardonnay – Petit Chablis

155

650

SPANIEN

CAMPILLO BLANCO

Viura, Chardonnay – Rioja

130

550

ROSÉ

FRANKRIKE

LYV

Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc

105

450

SOLAS ROSÉ RESERVE

Cinsault, Syrah – Languedoc

140

600

GIAMBAGLI

Syrah, Grenache, Cinsault – Provence

130

550

SYDAFRIKA

CRAVEN

Pinot Gris – Stellenbosch

695

ITALIEN

PASSIMENTO ROSSO ROMEO & JULIA
Corvina, Croatina, Merlot – Veneto

120

495

BRANCAIA NO. 2
Cabernet Sauvignon – Toscana

695

BRANCAIA NO. 3
Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot – Toscana

645

FRANKRIKE

LA CROIX ST PIERRE
Merlot, Syrah – Languedoc

105

450

LES GRIOTTES
Gamay – Beaujolais

130

550

LIRAC LE PETITE PRINCE
Grenache, Syrah, Mourvèdre – Rhone

125

525

DOMAINE ROLET ARBOIS ROUGE TRADITION
Pinot Noir – Jura

725

BASQUET DES PAPES
Shiraz, Mourvèdre, Grenache – Rhone

1200

SPANIEN

RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAQUES
Menica – Berzio

150

665

PROTOS ROBLE
Tempranillo – Ribera Duero

130

550

CAMPILLO
Tempranillo – Rioja

155

650

ÖSTERRIKE

UMATHUM
Zweigelt – Burgenland

150

645

SYDAFRIKA

BUTCHER AND CLEAVER
Pinotage, Shiraz – Coastal Region

150

645

USA

HAHN
Pinot Noir – Kalifornien

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

TYSKLAND

Haus Klosterberg Riesling
2021
Producent: Marcus Molitor
Ursprung: Mosel/Tyskland
Druva: Riesling
Pris: 595 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

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

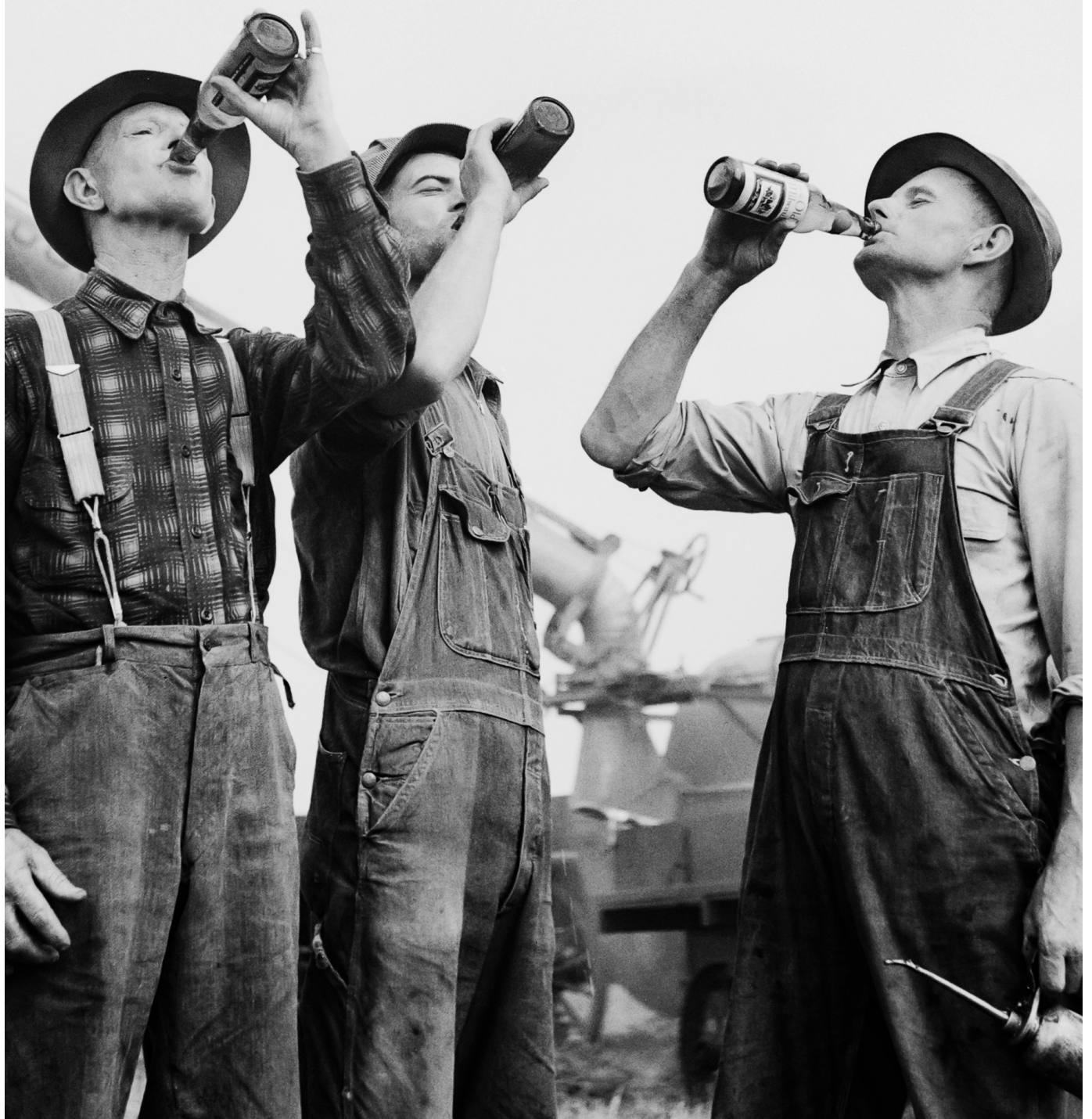
La Source Chardonnay
2018
Producent: Evening Land
Vineyards
Ursprung: Oregon, Eola-
Amity Hills
Druva: Chardonnay
Pris: 2250 kr

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 SOUTHERN BULLDOG 33 CL	95
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		

