FABRIKSKÖKET
NÄÄS FABRIKER

Precis som vävarna en gång fyllde fabriken, låter vi nu smakerna flätas samman. Här lagas maten från grunden, med svenska råvaror i säsong och stor respekt för varje ingrediens. Hantverket står i centrum – från råvara till färdig rätt.

PÅ FABRIKSKÖKET BLIR MATEN EN NATURLIG DEL AV BERÄTTELSEN OM NÄÄS FABRIKER.

ATT STARTA MED

COCKTAILS

VINTER PÅ FABRIKEN | 145 kr
Vaniljvodka, äpple, sprite

VINTERELD | 145 kr
Fireball, tranbär, citron

GLÖBBEL | 130 kr
Blossa 2026 & Prosecco

AMAROGRONI | 155 kr
Angostura, gin & röd vermouth

MOCKTAILS 0%

OH BASIL | 89 kr
Basilika, fläder, honung

DRIVE BY MAI THAI | 89 kr
Apelsin, mandel, lime

CALLE PÅ SPÅNGEN | 89 kr
Kanel, apelsin & tranbär

CHAMPAGNE

H. BLIN BLANC DE NORIS 175 / 1 100
Meuiner – Champagne/Frankrike

DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE PINOT NOIR PINOT MEUNIER 1 395
Chardonnay – Champagne/Frankrike

PHILIPPONNAT ROYALE RÈSERVE BRUT NV 200 / 1 350
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuiere – Champagne/Frankrike

DRAPPIER MILLESIME EXCEPTION
Pinot Noir – Chardonny – Champagne/Frankrike 1 700

MOUSSERANDE

LE CONTESSE PROSECCO TREVISO 110 / 495
Glera – Veneto/Italien

BIUTIFUL CAVA BRUT NATURE NV 115 / 650
Macabeo, Chardonnay – Penedes/Spanien

MOLTES CRÉMANT D´ALSACE 700
Pinot Noir – Alsace/Frankrike

MENY

CHARKSLÖJD (MP) 229

En plocktallrik med tre sorters chark och tre sorters ost, serverad med oliver och färskostkräm med örter.

RÄKBOMB (MP) 239

Handskalade räkor med srirachakräm, picklad Roscofflök och syrad gulbeta, toppade med friterade schalottenlöksringar.

GRILLAD RYGGBIFF (MP) 395

Grillad svensk hängmörad ryggbiff med rödvinssås och kryddsmör. Serveras med lök- och tomatsallad och krossad potatis.

NÄÄS HÖGREVSBURGARE (G, L) 245

Briochebröd med tryffelkräm, rostad, karamelliserad och picklad lök, bacon, cheddar och gruyère. Serveras med krispiga pommes & dipp.

VÄLJ MELLAN

180 g svensk högrev eller svensk stekost utan bacon

CRÈME BRÛLÉE & POPCORN (MP) 129

Klassisk crème brûlée med karamelliserade popcorn.

BAKAD CHOKLAD (MP) 155

Bakad choklad med portvinskokta björnbär, chokladsmul & färskostglass.

BARNMENY

HAMBURGARE MED POMMES FRITES (G) **/**** 95

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS & POTATIS (G) 95

VANILJGLASS MED MARÄNGER & CHOKLADSÅS (L) 75

JULBORD, 4–6 ÅR 270

JULBORD, 7–16 ÅR Halva ordinarie priset

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

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

ÅRETS JULBORD

På årets julbord låter vi tradition möta nya smaker och influenser. Med omsorg om varje detalj och med riktigt fina råvaror skapar vi en smakupplevelse där det välbekanta får ta plats sida vid sida med det nya. Med havet och sjön nära, och skogen alldeles runt hörnet, står fisk och skaldjur i centrum tillsammans med inslag av vilt och andra smaker från naturens skafferi.

MÅNDAG–TISDAG	ONSDAG–SÖNDAG	SÖNDAGAR KL. 20.30
695 kr per person	995 kr per person	795 kr per person



ROSÉVIN

FRANKRIKE

LANGUEDOC

SOLAS ROSÉ RESERVE GRENACHE · CINSAULT · SYRAH 140 / 600

LAURENT MIQUEL ROSÉ SYRAH · GRENACHE 105 / 495

PROVENCE

GIAMBAGLI ROSÉ GRENACHE · CINSAULT · SYRAH 130 / 550

M DE MINUTY GRENACHE GRENACHE · CINSAULT · SYRAH · TIBOUREN 140 / 595

VITT VIN

FRANKRIKE

LANGUEDOC

LA CROIX ST PIERRE SAUVIGNON BLANC · CHARDONNAY 105 / 450

BOURGOGNE

CHABLIS SAINTE CLAIRE CHARDONNAY 155 / 750

LOUIS JADOT BEAUNE BLANC CHARDONNAY 1595

LOIRE

LE HAUT-LIEU SEC CHENIN BLANC 875

ALSACE

GRAND CRU SCHOENENBOURG RIESLING 995

PORTUGAL

VINHO VERDE

SOUSA LOPES LOUREIRO 130 / 595

ITALIEN

PIEMONTE

2014 BUSSIADOR LANGHE CHARDONNAY CHARDONNAY 1200

ÖSTERRIKE

KAMPTAL

RIESLING LANGENLOIS RIESLING 130 / 550

SPANIEN

RIOJA

CAMPILLO BLANCO VIURA · CHARDONNAY 130 / 550

USA

OREGON

2018 LA SOURCE CHARDONNAY CHARDONNAY 2250

SONOMA COUNTY

2019 KISTLER CHARDONNAY CHARDONNAY 2550

RÖTT VIN

FRANKRIKE

LANGUEDOC

LA CROIX ST-PIERRE · MERLOT · SYRAH — 105 / 450

BEAUJOLAIS

LES GRIOTTES · GAMAY — 130 / 550

RHÔNE

LIRAC LE PETIT PRINCE · GRENACHE · SYRAH · MOURVÈDRE — 125 / 525

JURA

DOMAINE ROLET ARBOIS ROUGE TRADITION · PINOT NOIR — 725

ITALIEN

TOSCANA

BRANCAIA NO. 2 · CABERNET SAUVIGNON — 695

BRANCAIA NO. 3 · SANGIOVESE · MERLOT · CABERNET SAUVIGNON — 645

SPANIEN

BIERZO

ULTREIA SAINT JACQUES · MENCÍA — 150 / 665

RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE · TEMPRANILLO — 130 / 550

RIOJA

CAMPILLO · TEMPRANILLO — 155 / 650

ÖSTERRIKE

BURGENLAND

UMATHUM · ZWEIGELT — 150 / 645

PORTUGAL

DOURO

LACRAU RESERVA TINTO · TOURIGA FRANCA, TINTO RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL — 155 / 795

SYDAFRIKA

COASTAL REGION

BUTCHER AND CLEAVER · SHIRAZ · PINOTAGE — 150 / 645

USA

KALIFORNIEN

HAHN · PINOT NOIR — 140 / 595

CALERA · PINOT NOIR — 1200

KISTLER · PINOT NOIR — 2950

NAPA VALLEY

2018 VASO · CABERNET SAUVIGNON — 2500

ÖL & CIDER

HANTVERKSÖL

BRÖD & MALT

HAPPY BAKER · 33 CL	89
BITTER WINTER · 33 CL	89
REWIND · 33 CL	95

ÖL

MARIESTADS EXPORT · 50 CL	89
WISBY PILS · 33 CL	75
WISBY WEISSE · 50 CL	115
WISBY STOUT · 33 CL	85

CIDER

BRISKA PÄRON · FLÄDER · JORDGUBB · RIESLING & PERSIKA · 33 CL	75
STRONGBOW · 33 CL	75

ÖLFLIGHT

Upptäck vårt urval av hantverksöl på tapp

PROVBRICKA MED TRE ÖL • 16 CL	115



ALKOHOLFRITT

LÄSK

LOKA NATURELL · CITRON	35
COCA-COLA · COCA-COLA ZERO	35
FANTA	35
SPRITE	35
JULMUST · ORIGINAL & LIGHT	35

ALKOHOLFRITT ÖL & CIDER

BRISKA ALKOHOLFRI	49
SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI	49
MARIESTADS ALKOHOLFRIA LAGER	49

ALKOHOLFRITT VIN

LEITZ EIN ZWEI ZERO RIESLING MOUSSERANDE · RIESLING	70 / 400
LEITZ EIN ZWEI ZERO RIESLING RIESLING	70 / 400
LEITZ ZERO POINT FIVE PINOT NOIR PINOT NOIR	95 / 500
NOSECCO SPUMANTE ANGELO TAURINI MOUSSERANDE	50 / 300

ALKOHOLFRIA DRYCKER

HVONN HAF TORR MED FRUKTIGA INSLAG	100
HVONN MIÉRE RUND OCH AROMATISK MED TONER AV ÄPPLE	100
HVONN RAUD RÖDA BÄR OCH KRYDDIGA BLAD	100

