

VARMT VÄLKOMMEN TILL FABRIKSKÖKET

Maten, alltså. Hos oss på Nääs

Fabriker snackar vi inte bara mat – vi lever för den! Och nej, vi pratar inte om något trist "måste ha" för att klara dagen. Vi ser maten som den ultimata icebreakern, ett inbjudningskort till skrattfesten och helt enkelt det bästa sättet att hänga ihop. Vår idé bygger på att varje tugga tar dig på en tidsresa. Varje rätt är en kulinarisk upplevelse som bär på historiens arv och respekt för det hantverk som tidigare präglat platsen.

Hur vi tänker kring val av råvaror?

Oj, där blir vi nästan lite extra nördiga. Lokalt är grejen – tänk skogens vilt och de underbara grödorna som bara vårt svenska landskap kan krama fram. Vi plockar det bästa från naturen och mixar det med en modern twist. Sânt som får både farmor och den moderna foodien att le i smyg. Kom förbi kaféet eller någon av restaurangerna på området, och upplev hur mat kan vara både en hyllning till det förflutna och en high-five till framtiden!

...



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	
HÖST PÅ FABRIKEN	145
Vaniljvodka, äpple, sprite	
OAK FASHIONED	145
Stockholms Gin, lönn sirap, Angostura bitter	
HÖSTELD	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)
DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE PINOT NOIR PINOT MEUNIER		1 395
<i>Chardonnay – Champagne/Frankrike</i>		
DRAPPIER CARTE D'OR CHAMPAGNE	200	1 150
<i>Chardonnay – Pinot Noir – Champagne/Frankrike</i>		
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT NV		1 350
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuiere – Champagne/Frankrike</i>		
DRAPPIER MILLESIME EXCEPTION		1 700
<i>Pinot Noir – Chardonnay – Champagne/Frankrike</i>		

MOUSSERANDE

ALBERTO NANI PROSECCO BIOLOGICO NV		650
<i>Glera – Veneto/Italien</i>		
LE CONTESSA 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>		
ALTA ALELLA MIRGIN AA AUS PÉT-NAT		625
<i>Pansa Blanca – Katalonien/Spanien</i>		



EN LEVAND E 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.

FÖRRÄTT

BROCCOLI OCH DRAGON (N)	140
Sotad broccoli med syltade valnötter, frasig svartkål, brynt smör och dragonkräm <i>Fedele Pinot Grigio/ Cataratto (eko) Sicilien 105/glas</i>	
DOVHJORT OCH VÄSTERBOTTENOST (G) **	160
Gravat innanlår av svensk dovhjort med grillad morot, Västerbottenost, picklade senapsfrön, knaprigt rågbröd och krasse <i>Les Griottes Gamay/Beaujolais 130/glass</i>	
CHARKSLÖJD (G,L) **	225
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>	

HUVUDRÄTTER

MAJS OCH SVART TRUMPETSVAMP *	260
Frasiga majsbullar med osten Almnäs Tegel, blomkål, rostad majskräm, kålblad och svart trumpetsvamp <i>Solas Rosé Reserve/ Cinsault, Syrah/ Languedoc 140/glas</i>	
RÖDING OCH DILL	310
Fjällröding med bakad kålrabbi, frasig potatis, potatis- och jordärtskockspuré samt en fyllig smörsås med dill <i>Brocard Chardonnay Petit Chablis/Frankrike 155/glas</i>	
TRI-TIP OCH KARLJOHANSVAMP	295
Tri-tip av svensk oxen med Karljohansvampkräm, friterad Amadinepotatis, bakade tomater och en syrlig timjansky <i>Hahn Pinot Noir/Kalifornien 140/glas</i>	

EFTERRÄTTER

PÄRON OCH INGEFÄRA	140
Karamellmousse med vaniljkockt päron, bovete, kanderad ingefära, päronkräm och en päron- och ingefärasorbet <i>Soellner Riesling/Österrike 100/glas</i>	
BJÖRNBÄR OCH ROSMARIN (L)	150
Mörk chokladkräm, björnbär marinerade med svensk whisky, björnbärs marmelad, chokladsmulor och rosmaringlass <i>Maury Grenache Noir/Frankrike 95/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 <i>Fråga oss om dagens urval samt bästa tillhörande vin</i>	

FÖR BARNEN

Hamburgare med pommes ****/**	125
Samt en buffé med pannkakor, sylt, grädde, frukt och godis	

SMAKER VÄVDA MED OMTANKE

Precis som vävarna en gång fyllde salarna här i fabriken, låter vi nu smakerna flätas samman. Här hittar du maten som får en att stanna upp en stund – enkel, mättande och full av smak. Rätter som ger energi i vardagen, men ändå känns lite lyxiga. Lokala råvaror, hantverk från Bröd & Malt och grönsaker i centrum. En meny som fungerar lika bra till ett glas vin i baren som till en enklare middag.

Mat för både kropp och själ, i Fabrikens egen stil.

NÄÄS GRÖNA TALLRIK (G) ** 235

Ett fräscht möte av svensk quinoa, rostade grönsaker, gröna blad, groddar och picklad rödlök

Välj mellan frasig svensk kycklingklubbfilé eller rökt tofu - avrundat med en grön umami-dressing, vår egen hot sauce och rostade solrosfrön

Les Griottes/Gamay Beaujolais/Frankrike 130/glas

STEKOSTSALLAD (L) 205

Gemsallat, örtmarinerad kål, picklade grönsaker och mynta. Serveras med svensk stekost, hummus på gula ärtor, yoghurtdressing och rostade gulärter

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

SKUMMIG MUSSELSOPPA (G) ** 225

Fänkål, dill och vitt vin i en skummig soppa med blåmusslor och dagens fisk.

Avslutas med saffransaioli och grillat surdegsbröd från Bröd & Malt

Campillo Blanco Viura/Chardonnay/Rioja/Frankrike 130/glas

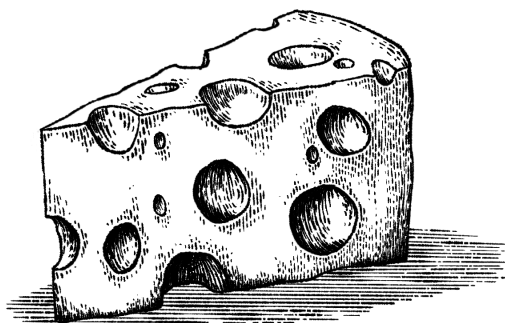
STEAK SANDWICH (G) 255

Varmrökt svensk rostbiff eller svensk stekost på ett surdegsbröd från Bröd & Malt med karamelliserad lök, picklade senapsfrön, rostad lök och machésallat.

Serveras med senapsdipp och pommes

Hahn Pinot Noir/Kalifornien 155/glas

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



(GL) (FL)

ÖSTERRIKE

RABL

Riesling – Langenlois

130 550

RABL

Gruner Veltliner – Langenlois

130 550

ITALIEN

FEDELE

Pinot Grigio, Cataratto (eko) – Sicilien

105 450

FRANKRIKE

CLOS DE NOUYS VOUVRAY

Chenin Blanc – Loire

130 550

DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT

Sauvignon Blanc – Loire/Sancerre

700

BROCARD SAINTE CLAIRE

Chardonnay – Chablis

750

BROCARD

Chardonnay – Petit Chablis

155 650

LA TOURNÉE BLANC

Vermentino, Viogner – Langendo

140 450

SPANIEN

CAMPILLO BLANCO

Viura, Chardonnay – Rioja

130 550

USA

LANDER-JENKINS

Chardonnay – Kalifornien

700

ROSÉ

FRANKRIKE

LYV

Rosussillion, Grenache, Cinsault, Syrah – Languedoc

495

SOLAS ROSÉ RESERVE

Cinsault, Syrah – Languedoc

140 595

GIAMBAGLI

Syrah, Grenache, Cinsault – Provence

130 550

ITALIEN

FEDELE

Nero D' Avola (eko) – Sicilien

110 450

SYDAFRIKA

CRAVEN

Pinot Gris – Stellenbosch

695

ITALIEN

PASSO SARDO

Cannounau, Carigano – Sardinien

130 550

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

800

FEDELE

Nero D' Avola (eko) – Sicilien

700

FRANKRIKE

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

BAIGORRI HONORO VERA GARNACHA

Tempranillo – Rioja

155 650

HONORO VERA GARNACHA

Calatayud, Garnacha – Aragon

120 500

RAUL PEREZ ULTREIA SAINT JAKUES

Menica – Berzio

150 665

PROTOS ROBLE

Menica – Berzio

130 550

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

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

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

Bussiador Langhe 2014
Producent: Aldo Conterno
Ursprung: Langhe,
Piemonte/Italien
Druva: Chardonnay
Pris: 1200 kr

Ratti Baraolo Marzenasco
2020
Producent: Ratti
Ursprung: Piemonte/Italy
Druva: Nebbiolo
Pris: 1100 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

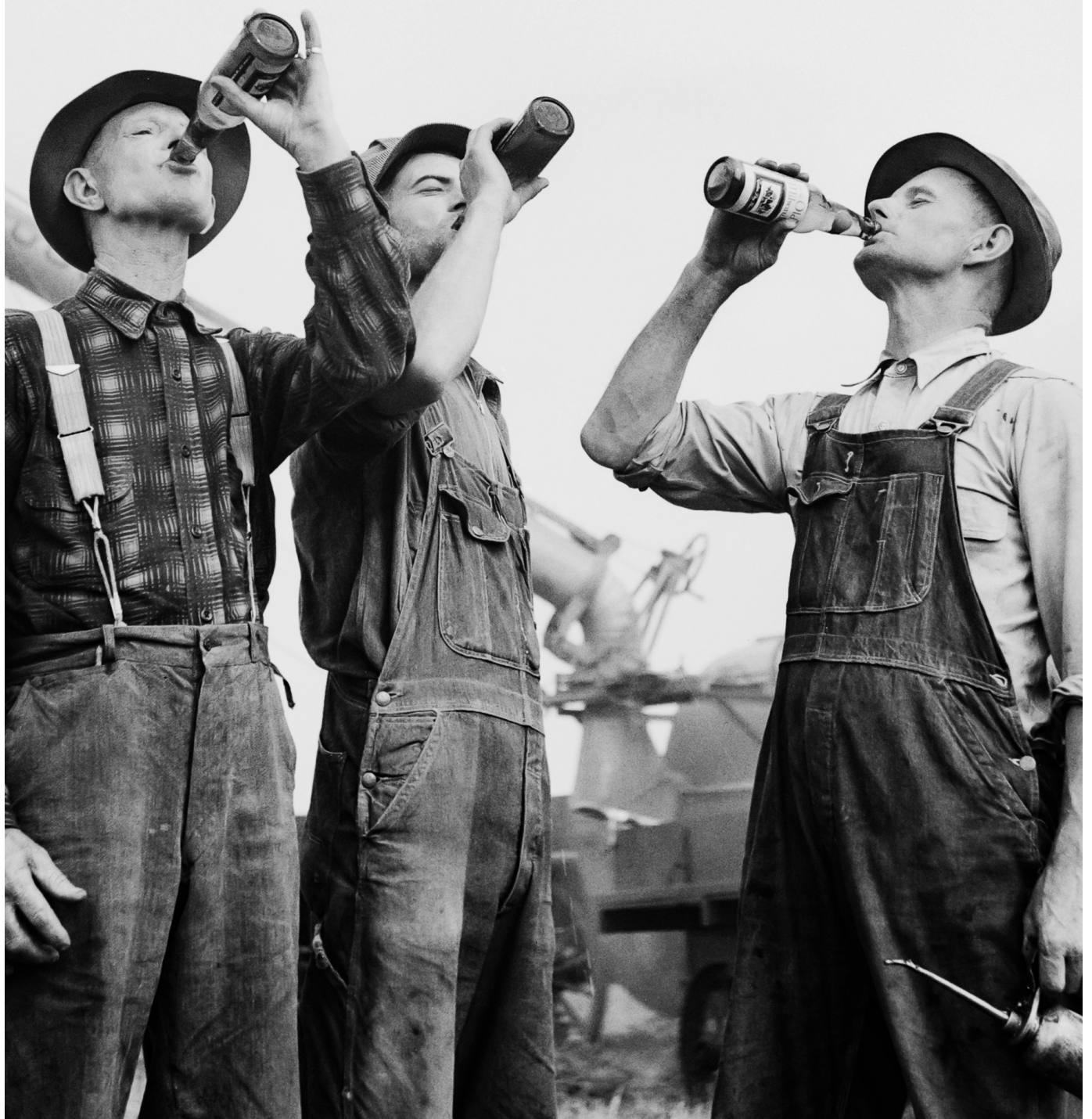
Vaso Cabernet Sauvignon
2018
Producent: Dana Estates
Ursprung: Napa Valley
Druva: Cabernet
Sauvignon
Pris: 2500 kr

Racines La Rinconada
Pinot Noir 2019
Producent: Racines Wine
Ursprung: Santa Rita Hills
Druva: Pinot Noir
Pris: 1800 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	BRATTEN MOUSSERANDE SVENSKA ÄPPEN	80
COLA/COLA ZERO	35	BRATTEN RÖDA ÄPPLEN OCH ARONIABÄR	95
FANTA/FANTA LEMON	35	BRATTEN SVENSKA ÄPPLEN MED HÖG SÖTMA	55
SPRITE	35	HVONN HAF TORR MED FRUKTIGA INSLAG	100
GRÄNGESBERG LÄTTÖL	35	HVONN MIIÉRE RUND AROMATISK MED ÄPPLE	100
BRISKA ALKOHOLFRI	49	HVONN RAUD RÖDA BÄR OCH KRYDDIGA BLAD	100
ERDINGER ALKOHOLFRI VETEÖL	49		
SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI	49		
MARIESTADS ALKOHOLFRIA LAGER	49		
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING	70/400		
MOUSSERANDE			
LEITZ, EIN ZWEI ZERO, RIESLING	70/300		
LEITZ 0,5, PINOT NOIR	95/400		
NOSECCO SPUMANTE ANGELO TAURINI	50/300		

