

# Nilssons

RESTAURANG & BAR



## VÄLKOMMEN TILL NILSSONS RESTAURANG & BAR

Här kan ni unna er en härlig lunch eller middag med de nordiska och lokala råvarorna i fokus. Vi bjuder på spännande smakkombinationer med influenser från hela världen. Njut av riktigt bra mat på enkelt manér.

*Welcome to Nilsson's Restaurant & Bar. Here you can treat yourself to a lovely lunch or dinner with focus on Nordic and local ingredients. We offer exciting flavor combinations with influences from all over the world. Enjoy really good food in a simple way.*



VÅR MENY VÄXLAR MED SÄSONGERNA OCH LYFTER FRAM DET BÄSTA FRÅN VÅRT LOKALA SKAFFERI, ALLTID MED EN HEMLAGAD KÄNSLA.

*Our menu changes with the seasons and highlights the best from our local pantry, always with a homemade feel.*



VI VILL GÖRA DET ENKELT FÖR DIG ATT NJUTA AV GODA OCH HÅLLBARA MATRÄTTER. PÅ VÅRA MENYER FINNS DE VEGETARISKA ALTERNATIVEN ALLTID ANGIVNA MED DENNA SYMBOL.

*On our menus, the vegetarian options are always marked with this symbol.*

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## SNACKS

<b>SALTA JORDNÖTTER</b>	<b>40</b>
<i>Salted peanuts</i>	
<b>CHILINÖTTER</b>	<b>40</b>
<i>Hot chili nuts</i>	
<b>MALLORCA MIX</b>	<b>40</b>
<i>Mallorca mix</i>	
<b>MARINERADE OLIVER</b>	<b>35</b>
<i>Marinated olives</i>	
<b>POTATISCHIPS BJÄRE</b>	<b>35</b>
<i>Potato chips</i>	

## BUBBEL / SPARKLING

		
<b>DELAPIERRE, CAVA</b>	<b>110</b>	<b>495</b>
<i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>		
<b>ETIENNE DUMONT BRUT, CHAMPAGNE</b>	<b>145</b>	<b>795</b>
<i>Pinot Meunier/Pinot Noir/ Chardonnay, France</i>		
<b>ALKOHOLFRI MOUSSERANDE</b>	<b>70</b>	<b>255</b>
<i>Non-alcoholic sparkling wine</i>		

## ÖL / BEER

	33 CL	40 CL
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,8%</b>	-	<b>89</b>
<b>THIRD MATE MISSING IPA 5,9%</b>	-	<b>96</b>
<b>MARIESTADS OFILTRERAD LAGER 5,8%</b>	-	<b>94</b>
<b>EASY RIDER IPA ALKOHOLFRI 0,0%</b>	<b>57</b>	-
<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%</b>	<b>57</b>	-

## PRE DINNER COCKTAILS

	4 CL	5 CL	6 CL
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>165</b>		
<i>limoncello, cava, soda water</i>			
<b>MALMÖ MULE</b>		<b>170</b>	
<i>Malmö gin, ginger beer, lemon</i>			
<b>NEGRONI</b>			<b>169</b>
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>			

## GIN & TONIC

<b>BEEFEATER DRY GIN WITH LEMON</b>	<b>133</b>	<b>177</b>
<b>BOMBAY SAPHIRE WITH LIME</b>	<b>141</b>	<b>189</b>
<b>BOMBAY PREMIER WITH LEMON</b>	<b>153</b>	<b>207</b>
<b>HENDRICK'S WITH CUCUMBER &amp; BLACK PEPPER</b>	<b>165</b>	<b>225</b>
<b>MONKEY 47 WITH GRAPEFRUIT</b>	<b>197</b>	<b>273</b>

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## KOCKENS VAL / CHEF'S CHOICE 525

### TOAST WALTER MED LÖJROM

*Toast Walter with bleek roe*

(G,Ä,F,BS,SE)

\*

### STEAK FRITES, RYGGBIFF, HEMSLAGEN BEARNAISE, MARINERADE TOMATER & POMMES FRITES SMAKSATT MED VITLÖK OCH PARMESAN

*Sirloin, homemade béarnaise, marinated tomatoes & french fries flavored with garlic and parmesan*

(M,SU,S)

\*

### CRÈME BRULÉE

*Crème brûlée*

(G,Ä)

## SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S CHOICE 360



### 3 GLAS UTVALDA VINER TILL MENYN

*3 glasses of selected wines for the menu*

#1 Even&Odd, Riesling, Germany

#2 Ogier Artesis Côtes du Rhône, Grenache/Syrah/Mourvèdre, France

#3 Domaine Cazes, Muscat de Rivesaltes, France

## FÖRRÄTTER / STARTERS



### RÖDBETSCARPACCIO

CHÈVRE, SALTROSTAD MANDEL,  
BLODAPELSINGELÉ, HALLON & KÖRVEL

*Beetroot carpaccio, chèvre, salt roasted almonds,  
blood orange jelly, raspberries & chervil*

(M)

150



### TRYFFELRISOTTO

FRITERAD BRYSELKÅL, OSTRONSKIVLING,  
PARMESAN & HÖSTTRYFFEL FRÅN GOTLAND

*Truffle risotto, deep fried brussels sprouts, parmesan,  
king oyster mushrooms & truffle from Gotland*

(M,SU)

195

### TOAST WALTER MED LÖJROM

*Toast Walter with bleek roe*

(G,Ä,F,BS,SE)

175

### MOULES FRITES

VINKOKTA BLÅMUSSLOR FRÅN BOHUSLÄN, VITLÖK,  
GRÄDDE, GRÖNSAKER, POMMES FRITES & ROUILLE

*Wine-cooked blue mussels from Bohuslän, garlic,  
cream, vegetables, french fries & rouille*

(M,SU,Ä,G,BS,SE)

205

### TARTAR "PELLE JANZON"

HANDSKURET OXINNANLÅR, LÖJROM,  
SCHALOTTENLÖK, GRÄSLÖK,  
SURDEGSKRUTONGER & PEPPAROTSEMULSION

*Hand-cut beef tartar, bleek roe, shallots, chives,  
sourdough croutons & horseradish emulsion*

(F,G,Ä,SU,SE)

155

### RÖDING

SKINNSTÉK SVENSK RÖDING, SANDEFJORDSÅS,  
SOTAD PURJOLÖK, SALICORNE & ROSTAD MANDEL

*Skin-fried Swedish char, Sandeffjord sauce, blackened  
leeks, salicorne & roasted almonds*

(F,M)

275

### BIFF RYDBERG

TÄRNAD OXFILÉ & POTATIS, LÖK, SENAPSCRÈME,  
RÅ ÄGGULA, PICKLADE SENAPSRÖN & RÖDVINSSKY

*Diced beef tenderloin & potatoes, onion, mustard cream,  
raw egg yolk, pickled mustard seeds & red wine gravy*

(M,SU,SE,Ä)

295

### STEAK FRITES

LÅGTEMPERERAD RYGGBIFF, HEMSLAGEN  
BEARNAISE, MARINERADE TOMATER & POMMES  
FRITES SMAKSATT MED VITLÖK OCH PARMESAN

*Low-temp sirloin, homemade sauce bearnaise, marinated  
tomatoes & french fries flavored with garlic and parmesan*

(M,SU,S)

285



(G) GLUTEN | (L) LAKTOS/LACTOSE | (M) MJÖLKPROTEIN/MILK PROTEIN | (S) SELLERI/CELERY  
(SB) SOJA BALJVÄXT/SOY LEGUME | (Ä) ÄGG/EGG | (SU) SULFITER/SULFITES | (F) FISK/FISH  
(BS) BLÖTDJUR SKALDJUR/MOLLUSC SHELLFISH | (N) NÖTTTER/NUTS | (SE) SENAP/MUSTARD

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## NILSSONS CLASSICS

**PERCYS KÖTTBULLAR** 195  
**POTATISMOS, GRÄDDSÅS, INLAGD GURKA & LINGON**  
*Percy's meatballs with mashed potatoes, cream sauce, gherkins & lingonberries*  
(M,Ä,SU,SB)

**NILSSONS BURGARE** 225  
**BBQ SÅS, KRISPIG SILVERLÖK, GURKA, OST, BACON, SALLAD, POMMES FRITES & BEARNAISE**  
*Nilssons burger, BBQ sauce, crispy silver onions, cucumber, cheese, bacon, lettuce, french fries & bearnaise*  
(G,Ä,M,SE)



**VEGETARISK BURGARE** 205  
**BBQ SÅS, KRISPIG SILVERLÖK, GURKA, OST, SALLAD, POMMES FRITES & BEARNAISE**  
*Vegetarian burger, BBQ sauce, crispy silver onions, cucumber, cheese, lettuce, french fries & sauce bearnaise*  
(G,Ä,M,SE,SB)

**RÄKMACKA** 225  
**180G RÄKOR PÅ DANSKT RÅGBRÖD, ÄGG, MAJONNÄS, TOMAT, GURKA, RÖDLÖK & DILL**  
*Shrimp sandwich with 180g of shrimp on danish rye bread, egg, mayonnaise, tomato, cucumber, red onion & dill*  
(G,Ä,BS,SE)

## BARNMENY / KIDS MENU

**PERCYS KÖTTBULLAR MED POTATISMOS, GRÄDDSÅS, INLAGD GURKA & LINGON** 95  
*Percy's meatballs with mashed potatoes, cream sauce, gherkins & lingonberry*  
(M,Ä,SU,SB)

**PANERAD & FRITERAD FISKFILÉ MED POMMES FRITES & REMOULADSÅS** 95  
*Breaded & deep fried fish fillet with french fries & remoulad sauce*  
(F,G,Ä)

**GLASS MED CHOKLADSÅS & FÄRSKA BÄR** 45  
*Ice cream with chocolate sauce & fresh berries*  
(M,L,G)

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

**YUZUMOUSSE MED ÄPPLEGELE, SALTAD MARÄNG & CHOKLADSAND** 135  
*Yuzu mousse with apple jelly, salted meringue & chocolate sand*  
(Ä,SB)

**CRÈME BRÛLÉE** 115  
*Crème brûlée*  
(Ä,M)

**CHOKLADPRALIN 2 STK** 45  
*Chocolate praline 2 pieces*

**VÅRA FAVORITOSTAR MARMELAD & FRÖKNÄCKE** 130  
*Our favourite cheeses with jam & ceed crackers*  
(G,L,M)



## KAFFE / COFFEE

**RISTRETTO** 28  
**ESPRESSO** 28  
**BRYGGKAFFE** 30  
**AMERICANO** 30  
**CAPPUCCINO** 42  
**CAFÉ CRÈME** 42  
**CAFÉ LATTE** 42  
**LATTE MACCHIATO** 42

# Nilssons

RESTAURANG & BAR

## BUBBEL / SPARKLING

		
<b>DELAPIERRE, CAVA</b> <i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>	110	495
<b>ETIENNE DUMONT, BRUT CHAMPAGNE</b> <i>Pinot Meunier/Pinot Noir /Chardonnay, France</i>	145	795
<b>ALKOHOLFRI MOUSSERANDE</b> <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	70	225

## FATÖL / DRAFT BEER

	40 CL
<b>MARIESTADS OFILTRERAD LAGER 5,8%</b>	94
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,8%</b>	89
<b>THIRD MATE MISSING IPA 5,9%</b>	96

## FLASKÖL/ BOTTLED BEER / CIDER

<b>NORRLANDS GULD EXPORT 5,3%<sup>60cl</sup></b>	94
<b>HEINEKEN 5,0%<sup>33cl</sup></b>	89
<b>SITTING BULLDOG IPA 6,4%<sup>33cl</sup></b>	99
<b>LIBERATION LAGER GLUTEN-FREE 4,5%<sup>33cl</sup></b>	85
<b>SKÅNSK PILS HYLLIE BRYGGERI 5,0%<sup>33cl</sup></b>	85
<b>SKÅNSK LAGER HYLLIE BRYGGERI 5,2%<sup>33cl</sup></b>	85
<b>BRISKA STRAWBERRY/RHUBARB 4,5%<sup>33cl</sup></b>	89
<b>BRISKA PEACH/RIESLING 4,5%<sup>33cl</sup></b>	89

## ALKOHOLFRIIT / NON-ALCOHOLIC

<b>LOKA NATURELL/CITRON<sup>33cl</sup></b>	47
<b>COCA COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE<sup>33cl</sup></b>	47
<b>RED BULL<sup>25cl</sup></b>	47
<b>MARIESTADS NON ALCOHOLIC BEER 0,5%<sup>33cl</sup></b>	57
<b>EASY RIDER IPA, NON ALCOHOLIC BEER 0%<sup>33cl</sup></b>	57
<b>BRISKA CIDER NON ALCOHOLIC 0,5%<sup>33cl</sup></b>	57
<b>GLASS OF NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE</b>	70

## VITA VINER / WHITE WINE

		
<b>PERCYS VITA</b> <i>Chardonnay/Grillo Italy</i>	110	425
<b>EVEN &amp; ODD</b> <i>Riesling, Germany</i>	120	465
<b>GROISS WEINVIERTEL</b> <i>Grüner Veltliner, Austria</i>	125	485
<b>EL COTO DE RIOJA 875M</b> <i>Chardonnay, Spain</i>	125	485
<b>DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT SANCERRE 2022</b> <i>Sauvignon Blanc, France</i>	-	745
<b>LOUIS MOREAU CHABLIS 1ER CRU VAILLONS 2020</b> <i>Chardonnay, France</i>	-	845

## RÖDA VINER / RED WINE

		
<b>PERCYS RÖDA</b> <i>Nero d'Avola/Shiraz, Italy</i>	110	425
<b>JEANJEAN SECRET DE LUNÈS</b> <i>Pinot Noir, France</i>	120	465
<b>COTO DE IMAZ RESERVA</b> <i>Tempranillo, Spain</i>	125	485
<b>OGIER ARTESIS CÔTES DU RHÔNE</b> <i>Grenache/Syrah/Mourvèdre, France</i>	125	485
<b>PASQUA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> <i>Corvina/Rondinella/Negrara, Italy</i>	135	525
<b>TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI 2020</b> <i>Cab. sauv/franc/Merlot/Sangiovese, Italy</i>	-	745
<b>OGIER L'ARNE CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020</b> <i>Grenache/Syrah/Mourvèdre, France</i>	-	1195

## ROSÉVIN / ROSE WINE

		
<b>GASSIER MIRADOU MÉDITERRANÉE</b> <i>Cairignan/Grenache/Cinsault/Syrah, France</i>	120	465