

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!



FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 145:-
Örtcrème och primörsallad

PUMPASOPPA • 125:-
Västerbottensflarn, apelsingrädde och
picklad pumpa

SOS • 145:-
Kvarnens 4 sorters inlagda sillar
med Västerbottensost, kryddost
och kokt potatis

GUBBRÖRA • 135:-
Norröna matjessill, brynt smör,
kaviar, lök och ägg på hembakat
mörkt sirapsbröd

CHARKBRICKA • 135:-
Blandade charkuterier och tillbehör

LÖJROMSTOAST • 220:-
Smörrostad bröd, crème fraîche, rödlök
och citron

TOAST SKAGEN • 165:-
Handskalade räkor, hemslagen
majonnäs, dill, pepparrot, citron
och löjrom

RÅBIFF • 1/1 225:- • 1/2 160:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pommés)

TOMATSALLAD • 65:-

MIXSALLAD • 65:-

HUVUDRÄTT

WALLENBERGARE • 259:-
Gröna ärtor, brynt smör och potatispuré

BIFF RYDBERG • 320:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

KRONHJORT • 325:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinsås och rotselleripuré

LAMMYTTERFILÉ • 285:-
Rosmarinmajonnäs, bakad spetskål, rostade rot-
frukter och spenat

POCHERAD HÄLLEFLUNDRA • 320:-
Beurre blanc, smörstekta sockerärtor, forellrom
och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 245:-
Dagens fisk och skaldjur samt aioli

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR • 225:-
Ört- och vitlöksstekt skogssvamp,
brynt smör, rårörda lingon och
råhyvlat champinjön

POMMES KVARNEN • 225:-
Potatis, röda linser, vita bönor, friterad svartkål
och rostade rotfrukter (vegan)



KVARNENS KLASSIKER

**ISTERBAND FRÅN
VAGGERYDS CHARK • 190:-**
Rödbetor, dijon- och skånsk senap samt
persilje- och gräslöksstuvad potatis

PYTT I PANNA • 190:-
Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 195:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

REN- OCH VILTSAVSPANNA • 240:-
Svamp, grädde, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

STEKT STRÖMMING • 190:-
Rårörda lingon, dill, brynt smör
och potatispuré

KVARNENS RIMMADE LAX • 255:-
Dillstuvad potatis och citron

PRE-DRINKS

LANSON BLACK LABEL • GL 125:-
ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE • GL 59:-

Cocktails 5cl

APPLE MINT JULEP • 145:-
Bulleit bourbon, äppellikör, äppeljuice, mynta, lime

ROSEMARY OLD FASHIONED • 145:-
Maker's Mark, rosmarin, angostura, apelsin

VARGTASS ROYAL • 145:-
Vodka, lingondricka, mousserande vin

ELDERFLOWER SOUR • 145:-
Fläderlikör, Hallands fläder, socker, citron, äggvita

GRAND SIDECAR • 145:-
Konjak, grand marnier, citron, socker

BLACK HEART • 145:-
Pernod, chambord, citron, hallonpuré, äggvita

ÖL

LOKAL ÖL • 40 CL
Nya Carnegie Kellerbier 89:-
Nya Carnegie Jack 89:-
Nya Carnegie Luma Lager 89:-
Ingarö Cask Ale 89:-

FATÖL • 40 CL
Carlsberg Hof 59:-
Brooklyn lager 72:-
Eriksberg karaktär 72:-
Staropramen 72:-
Staropramen ofiltrerad 79:-
1664 Blanc 79:-
East India pale ale 89:-

FATÖL • 50 CL
Guinness 79:-

FLASKÖL
Brooklyn Noi 75cl 199:-

SVENSKA SNAPSAR

**ROSLAGS SAILING
HAVTORN & ÖRTER • 26:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med havtorn
och blandade örter

**ROSLAGS SAILING
DILL & RÖNNBÄR • 26:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med färsk dill
och blandad med rönnbärsdestillat

**GRISSEHAMNS BRENNVIN
HAVTORN • 26:-/CL**
Destillat av havtorn. Fruktig med
lite beska

FLER SNAPSAR • 23:-/CL
Aalborgs Jubileum, Bäska Droppar,
Gammal Norrlands, Hallands Fläder,
Herrgårds Aquavit, Linie Aquavit,
OP Andersson, Skåne,
Svart Vinbär, Östgöta Sädes

Pssst!
Litet, Juligt och Gott!

Gubbröra och
Falcon Julöl 50cl

• 175:-

Brunch
med inslag av Jul

Startar den 24 november

Lördagar och söndagar
12:00 - 14:00 och 14:30 - 16:30

*Kvarnens
Skaldjursplata*

27 december kl. 19:00
slår vi återigen upp dörrarna
för vår traditionsenliga och
populära skaldjursplata!

Nyårssupé

Fira in det nya året med oss!
Avnjut en härlig nyårssupé och
dansa in år 2019 till tonerna
från vår fantastiska DJ!
Vi öppnar kl. 17:00