



# MUSSELBAREN PÅ KLEVEN: TRE KÖK UNDER SAMMA TAK

## Musselbaren

## Pizzabistron

## Mitt Lilla Kök

### MOULE-TACO

Friterade musslor, mango, tomat, chili och lime

105 kr

### HET MUSSELSOPPA

Kokosmjölk, ingefära, chili och koriander

95 kr

### MUSSELBURGARE

Serveras med sötpotatispomes, dragonaioli, tomat, rödlök, picklad fänkål och mozzarella

200 kr

### MOULES FRITES

Musselgryta med pomes

210 kr

### MOULES MARINIÈRES

Musselgryta med gräddsåsen hålld över.

195 kr

### EGEN KOMBINATION

Musselgryta

Pomes

Gräddsås eller Roquefortsås

170 kr

40 kr

25 kr

### FYRMÄSTAREN

Mozzarella, bakade tomater och basilika

145 kr

### LOTSEN

Prosciutto, burrata, bakade tomater och ruculla

185 kr

### ÄGIR

Räkor, musslor, sparris och krasse

195 kr

### LAYTH

Oxkind, plommon, spetskål och citronvinaigrette

205 kr

### BIANCO KLEVEN

Västerbottenost, löjrom, rödlök och crème fraiche

215 kr

### BIANCO DIDRIK

Getost, fikon, pinjenötter, honung och bladspenat

185 kr

### SOJAMARINERAD KUMMELRYGG

Avokadoemulsion, rädisor, spetskål och sockerärter

115 kr

### BRYNT SPARRIS

Honung och getostemulsion, rostade pinjenötter, krutonger och fikon

115 kr

### ÄVJA TOAST

Räkröra med hackat ägg toppad med löjrom

125 kr

### BERGTUNGA

Serveras med dillslungad potatis, brynt romanesco och spetskål, fänkål och-sparrissallad samt akvavitsås

325 kr

### BAKAD RAPSGRIS

Serveras med potatis och pecorinopuré, äpple och fikonragu, sås på äpple och vit balsamico samt friterad svartrot

295 kr

### PERNOD & SAFFRANSDOFTANDE FISK & SKALDJURSGRYTA

Serveras med dagens fångst, räkor, broccoli och cocktailtomater

225 kr

### HALSTRAD BLOMKÅL

Serveras med potatis och pecorinopuré, Äpple, fikon och spetskålsragu samt vinaigrette på nässlor och citron

235 kr

## Dessert

### POCHERAD RABARBER

Serveras med rabarbersorbet, crumble och rabarbermaränger

115 kr

### ISAD MINTCHOKLADBAKELSE

Serveras med varma hjortron, hjortronglass och brynt choklad

115 kr

### MÖRK CHOKLADTRYFFEL

SMAKSATT MED KAHLÚA

55 kr

## Märtas Bar rekommenderar

### AVEC

Mackmyra eget fat 38 kr/ cl  
Grönsteds VSOP 34 kr / cl  
Ron Zacapa 23 yo 34/ cl

### KAFFEDRINKAR

Espresso Martini 130 kr/4cl  
Irish coffe 130 kr/4cl  
Calypso coffe 130 kr/4cl

### COCKTAILS

Lätt som en fläder 130 kr/4cl  
Mojito Jack 130 kr/4cl  
O.Pss, så klar! 130 kr/4cl

Komplett dryckesmeny finns på baksidan av denna meny!

# MUSSELBAREN

CHAMPAGNE	
<b>BRUT RÉGENCYE</b>	725 kr/150 kr
Chard. 80 %, Pinot Noir 20 %. 36 månader på jästfällning-en. Klar gyllene färg med fina små bubblor. Doft av vita blommor, fruktiga toner samt inslag av rostat bröd och citrus. Frisk med inslag av citrus och här lång eftersmak.	
Dosage 8 g.	
<b>EXTRA BRUT BRIMONCOURT CUVÉE</b>	775 kr/175 kr
Pinot Noir 80% Chard. 20%. Ljus gyllene färg med små bubblor. Ganska intensiv doft och friskhet med citrus, vit frukt och mineral. Dosage 2g.	

<b>NICOLAS FEUILLATTE BRUT FONDAMENTAL</b>	675 kr/150 kr
Pinot Noir 65%, Chard. 35%. Medelfyllig champagne, torr och fruktig smak med inslag av bröd och rostate nötter. Ekologiskt Dosage 10 g.	

<b>BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE</b>	750 kr
Pinot Noir 45% Chardonnay 33% Pinot Meunier 22% Inslag av brioche och anklever i såväl doft som smak. Dosage mindre än 6 g.	

<b>BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE ROSÉ</b>	775 kr
Huvudsakligen Pinot Noir och en liten del Chardonnay för syrans skull. En ljus,elegant och komplex champagne som passar utmärkt till vinångade musslor. Dosage mindre än 6 g.	

<b>BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS GRAND CRU</b>	900 kr
Chardonnay. En mycket intensiv och smörig Blanc de Blancs som gärna avnjuts till mogna ostar. Dosage 5 g.	

<b>COLLIN-GUILLAUMES GRAND CUVÉE</b>	900 kr
Chard. 50 %, Pinot Noir 38 %, Pinot Meunier 12 %. Ljusgul färg med små bubblor. Torr och mycket frisk smak med tydlig brödighet. Inslag av citrus, gröna äpplen, brioche och nötter. Krämig mousse och långt avslut.	

<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	950 kr
Pinot Noir 50-55% Chard. 28-33% Pinot Meunier 15-20%. Torr och frisk med en balanserad brödig smak med inslag av vinteräpplen, nötter, vanilj och citrus. Dosage 6 g.	

<b>FLEUR DE PASSION DIEBOLT-VALLOIS 2007</b>	1700 kr
Chard. 100%. Blanc de Blancs Toner av vita rosor och renaste citrus varvas med brioche och mjukrostate hassennötter.	

<b>BELLE EPOQUE 2008</b>	2300 kr
Chard. 50% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 5%. Elegant doft av vita blommor och päron samt persika. Komplex smak med livlig mousse. Dosage 6 g.	

<b>DOM PÉRIGNON 2009 VINTAGE</b>	2450 kr
Chard. 60% Pinot Noir 40%. Frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nougat, mineral, choklad och citrus. Dosage 3 g.	

# MUSSELBAREN

MOUSSERANDE	
<b>COPA SABIA, CAVA BRUT RESERVA EMOCIÓN</b>	395 kr/95 kr
Xarel 35 %, Macabeo 35 %, Parellado 30 %. Toner av citrus och gröna äpplen och mogen vit frukt. SPANIEN	
<b>MERSIOL CREMANT BRUT</b>	440 kr/99 kr
Torr, välbalanserad och elegant med fräch citrus och toner av bröd och nötter. Ekologisk. FRANKRIKE	

VITA VINER	
<b>PICPOUL DE PINET</b>	365 kr/85 kr
En druva från antiken, magiskt bra till musslor och ostron! Torr och moget med mineral och citruston, FRANKRIKE	
<b>VILLA TERESA</b>	365 kr/89 kr
Pinot Grigio. Delikat fisk- o skaldjursvin, välbalanserat med markerad syra. Eko. ITALIEN	

<b>HOFER GRÜNER VELTLINER</b>	1 lit 495/89 kr
Frisk o fräsch med toner av äpple och citrus. Toppen till vår mat! Eko. ÖSTERRIKE	

<b>SOALHEIRO ALVARINHO 2016</b>	400 kr
Alvarinho 100 %. Ett fantastiskt bra vin! Fruktigt och balanserat, passar utmärkt till skaldjur och musslor. PORTUGAL	

<b>SAN GIOVANNI GYO FALERIO PECORINO</b>	375 kr
Pecorino 85 %, Trebbiano 15 %. Frisk och fruktig smak med inslag av päron, persika, citrus och mineraler. Aromatisk. Fantastisk fyllighet med lång eftersmak. ITALIEN, Eko och Vegan.	

<b>TOSCANA VERMENTINO</b>	450 kr
Vermentino 100 %. Ståltank. Torr med frisk syra, rik och komplex smak av rosmarin, pinjenötter och äppeltoner. Lång, fräsch eftersmak, något nötig. ITALIEN	

<b>OLIVIEIRA LECESTRE CHABLIS</b>	495 kr
Ett fynd! Fräsch och elegant med blommiga toner och inslag av grapefrukt FRANKRIKE	

<b>STARMONT CHARDONNAY</b>	525 kr
Chard. 100 %. 9 månader fransk fat. Guldgul intensiv färg. Tropiska frukter med vanilj i doften. Smaken är medelfylligt med äpple, citrus, fat och en frisk avslutning. USA	

<b>AUXEY DURESSÉ LES CRAIS BOURGOGNE</b>	590 kr
Chard. 100 % Fatlagrad 15 mån. Druvtypisk och mycket uttrycksfull smak med inslag av rostat bröd och citrus. FRANKRIKE	

<b>BOURGOGNE BLANC</b>	675 kr
Chard. 100 %. Lagras på österrikiska ekfat. Balanserad smak i elegant stil med frisk syra och inslag av mineral, citrus, fat.gröna äpplen och en lite nötig avslutning. FRANKRIKE	



# Märtas Bar

<b>LE VIEUX CLOS</b>	395 kr/89 kr
Sauvbl. 85 %, Chard. 15 %. Nässlor ochkrusbär med ett mjukt inslag av äpple. Fin mineralitet från ursprunget i Loire. FRANKRIKE	

<b>ANT MOORE SPECIAL RESERVE</b>	450 kr
Sauvignon Blanc 100 %. Ståltank.Ljust gul med gröna inslag, druvtypisk, ren doft med inslag av gröna äpple, melon och passionsfrukt. Torr och frisk med en bra syra, inslag av citrus krusbär och äpple NYA ZEELAND	

<b>MADMOISELLE DE T</b>	450 kr
Sauv. Bl. 100 %. Ståltank. Ljus gyllene färg. Doft av citrus frukter, citron, apelsin och passionsfrukt samt inslag svarta vinbär. Elegant rik och med inslag av citrus och mineralrika toner samt av citronzest FRANKRIKE	

<b>FRANCOIS CROCHET SANCERRE</b>	500 kr
Sauvignon Blanc. Torr krispig med fin hög syra, citrus och mineraler. FRANKRIKE	

<b>FRITZ RIESLING</b>	400 kr/95 kr
Riesling 100 %. Ståltank. Torr, ung och friskt ren med tydlig Riesling stil och inslag av tropisk frukt och mineralkaraktär. TYSKLAND	

<b>BASSERMANN-JORDAN ESTATE RIESLING TROCKEN 2017</b>	490 kr
Riesling 100 %. Lagrats i 6 mån. på sin jästfällning. Torr, mycket frisk och fruktig, aromatisk smak med inslag av mineral, gröna äpplen, lime och persika. TYSKLAND	

## ROSÉ

<b>LES CERISIERS ROSÉ</b>	325 kr
Trevligt och fruktigt vin med smak av hallon och röda frukter, viss örtighet. FRANKRIKE	

<b>MIRAVAL COTES DE PROVANCE</b>	495 kr magnum 975 kr
En lysande Provence rosé! Torr smak med såväl mineraler, röda bär, citrus och örter. FRANKRIKE	

<b>BLUE DE MER</b>	375 kr/89 kr
Grenache 50 %, Cinsault 50 %. Ståltank. Elegant doft med inslag av röda bär, balanserad med inslag av jordgubbar och smultron, behaglig och välbalanserad syra FRANKRIKE	

RÖDA VINER	
<b>LERGENMÜLLER</b>	395 kr/89 kr
Pinot Noir. Stilren och elegant med smak av mörka bär och örter. Fantastiskt gott! TYSKLAND	
<b>SAN GIOVANNI GYO PICENO SUPERIORE</b>	375 kr
Montepulciano 70 % Sangiovese 30 % Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, frukt och mineral. Silkeslen fint balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral. ITALIEN, Eko och Vegan	
<b>BARBERA DEL MONFERRATO DOC</b>	395 kr/89 kr
Barbera 100 %. Doft av körsbär och viol, frisk smak med hög kryddighet och hög syra samt inslag av röda bär. ITALIEN	

<b>PERRIN COTES DU RHONE RESERVE</b>	415 kr
Grenache 60 %, Mourvedre 20 %, Syrah 20 %. Ungdomlig kryddig doft med mycket mörk frukt. Torr smak med mjuka tanniner, balanserad syra, mörka bär, kryddor och tobak. FRANKRIKE	

<b>FINCA EL PUIG 2011</b>	525 kr
Grenache 55 %, Syrah 22 %, Caber. Sauv. 15 %, Carignan 4 %, Merlot 4 %. Ståltank. Mörk körsbärsröd färg. Doft av röda och mörka frukter samt mineral. Mjuka tanniner och väl integrerad ek. Smak med inslag av hallon, blåbär och björnbär samt noter av lakrits örter och mineral. Bra syra, lång, fin avslutning. SPANIEN	

<b>PERRIN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS 2014</b>	725 kr
Grenache, Syrah och Mourvèdre. Intensiv doft och smak av körsbär, björnbär, peppar, viol och örter. FRANKRIKE	

## ÖL

<b>DUVEL BELGIAN BLOND</b>	67 kr
Belgisk Strong Ale, ljus. 33 cl 8,5%.	

<b>FULLER'S</b>	89 kr
London Porter. 50 cl 5,4%.	

<b>WEIHENSTEPHANER</b>	89 kr
Hefe Weissbier, veteöl. 50 cl 5,4%.	

<b>MANGO, MANGO, MANGO</b>	67 kr
Sour fruit ale. Dugges bryggeri. 33 cl 4,5%.	

<b>TROPIC THUNDER</b>	67 kr
Sour fruit ale. Dugges bryggeri. 33 cl 4,5%.	

<b>CARLSBERG HOF</b>	59 kr
Organic. 33 cl 4,2%.	

<b>OCEAN APA</b>	67 kr
Ljus & krispig pale ale, lätt i kropp med en seriös betoning på humle. 33 cl 5,2%.	

<b>OCEAN PILS</b>	66 kr
Ljus & krispig pils bryggd i tysk stil, mellan fyllighet, trevlig beska och ett uns sötna. 33 cl 4,8%.	

<b>NILS OSCAR BORDSÖL</b>	49 kr
Pale Ale med fin maltkaraktär. 33 cl 2,7%	

<b>PRIPPS BLÅ LÄTTÖL</b>	35 kr
33 cl 2,2%.	

FATÖL	
<b>BUDVAR</b>	72 kr
Tjeckisk Lager. 5,0%.	
<b>PRIPPS BLÅ EXPORT</b>	69 kr
5,2%.	
<b>DUGGES FRESH IPA</b>	78 kr
IPA. 7%.	

## CIDER

<b>SOMERSBY FLÅDER 33 cl 4,5%</b>	57 kr
Mycket fruktig, söt smak.	

<b>GARAGE LEMONADE 33 cl 4%</b>	59 kr
Fruktig smak med sötna och tydlig karaktär av grillad citron, inslag av ljust bröd	

<b>SOMERSBY DOUBLE PRESS 33 cl 4,5%</b>	59 kr
Torr till halvtorr.	

## ALKOHOLFRI

<b>ÄPPLEMUST FRÅN FRISTORPS GÅRD</b>	42 kr
Endast ren naturlig must utan tillsatser av vare sig vatten eller socker. Välj mellan flera äppelsorter, fråga oss!	

<b>COCA COLA 33 cl COLA ZERO FANTA SPRITE</b>	33 kr
---	-------

<b>RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE</b>	230 kr/65 kr
Fruktig, ungdomlig smak med liten sötna, inslag av äpplen, honung, päron och citrus. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, eller till sallader.	

<b>BARRELS &amp; DRUMS CHARDONNAY</b>	185 kr/50 kr
Avalkoholiserat franskt Chardonnay-vin. Vinet har inslag av tropiska frukter och citrus, med eftersmak av sötna. Gott till bland annat fisk och skaldjur.	

<b>BARRELS &amp; DRUMS MERLOT</b>	185 kr/50 kr
Avalkoholiserat franskt Merlot-vin, medelfylligt vin med inslag av bland annat örter och röda bär.	

<b>MIKKELLER DRINK'IN THE SUN</b>	45 kr
American Wheat Ale. 33 cl 0,3%.	

<b>MIKKELLER AMBER RED ALE</b>	45 kr
Red Ale. 33 cl 0,3%	

<b>ALKOHOLFRI ÖL</b>	39 kr
TT eko. 33 cl.	

<b>KLOCKRENT VATTEN</b>	25 kr
Med eller utan kolsyra, kranvatten som renas extra i aktivt filter. Ett miljösamt alternativ!	