

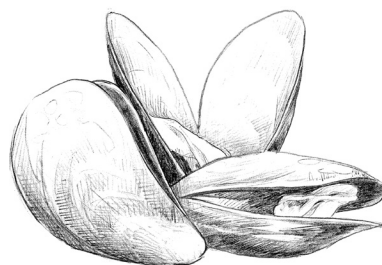
## VÄLKOMMEN

I fjordarna runt Orust, vid Bredfjällets fot, odlas världens kanske bästa musslor. Där började vår tanke. Med restaurang, bar och möjlighet att följa med på våra expeditioner sträcker sig vår verksamhet idag från Lyckornas anrika kurortsmiljö till de milsvida undervattensträdgårdarna långt ute i fjordarna. Vi erbjuder smakupplevelser och matäventyr kring vår miljö-smartaste delikatess, blåmuslan. I all enkelhet.

Vi lagar till musslor på olika vis beroende på säsong och humör. Men en del saker är konstanta. Vi använder lokalproducerade råvaror så ofta vi kan och försöker att hålla oss till hållbart odlade och rättvist producerade ingredienser överlag. Det handlar ju om att ge våra fantastiska musslor bästa möjliga sällskap. Så att din smakupplevelse blir så skön som möjligt. God spis!

Vi använder ekologiska ägg, svensk grädde och mjölk, schysst fångad fisk och musslor från Scanfjord. KRAV mjöl från Västgötarna, havregryn, socker etc är också ekologiska produkter. (Köper vi produkter från utlandet försöker vi alltid se till att dom är eko eller reko.)

Sommartid försöker vi köpa en del av våra matvaror av lokala odlare och utbudet kan därför variera. Kanske är du producent eller känner någon som har en produkt som skulle passa i vårt kök? Snacka med köket så blir vi så glada!



## MUSSELBAREN

## SMÅTT & GOTT

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| MUSSELSOPPA<br>Slät och krämig, toppad med hela musslor                    | 95:-  | UGNSBAKAD PURJOLÖK<br>Ugnsbakad purjolök, fransk chèvre, smågrönt, rostade hasselnötter | 115:- |
| KANTARELLSOPPA<br>Svamp från Dalslands sköna skogar, brödflarn och örtsmör | 110:- | PANKOFRITERADE MUSSLOR<br>Serveras med aioli och chutney                                | 95:-  |

## MUSSLOR MED MERA

*MUSSLOR Á LA MUSSELBAREN: Härliga och lokala delikatesser, klassiskt vinkokta med vitlök, lök, chili och grönsaker. Rätterna presenteras nedan. Serveras alltid med bröd och vår egen aioli.*

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| MOULES FRITES<br>Musselgryta och pommes                    | 210:- | RÖDBETSRIOTTO<br>Rödbetor från Lia gård. Risotton är toppad med fransk chèvre och smågrönt Lia gård    | 225:- |
| MOULES MARINIÈRES<br>Musselgryta med gräddsåsen hälld över | 195:- | FISH N' CHIPS<br>Msc-märkt pankopanerad torsk, dubbel-friterade pommes, sallat från Lia gård och aioli | 225:- |
| <i>Eller bygg din egen kombination:</i><br>MUSSELGRYTA     | 170:- |  |       |
| POMMES   | 40:-  |  |       |
| MARINIÈRESÅS eller<br>ROQUEFORTSÅS                         | 25:-  |  |       |
| MUSSELSOPPA<br>Slät och krämig, toppad med hela musslor    | 155:- |  |       |

## LITE SÖTT & SALT

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| SALTBAKAD CHOKLADKAKA<br>Gjord på svenskt smör, ekologiska ägg, kakao, mjöl, havssalt. Serveras med ekologisk vaniljglass från Göteborg toppat med rostade nötter.  | 125:- | CHOKLADTRYFFEL PÅ EKOLOGISK CHOKLAD FRÅN VAHLRONA<br>Gjort på svensk grädde, smör och honung. Smaksättningen varierar, fråga oss gärna om dagens smak | 65:-  |
| ÄPPLEPAJ MED RÄRÖRD<br>VANILJKRÄM<br>En klassisk smulpoj med svenska äpplen, kanel, kardemumma, smuldeg gjord på svenskt smör, eko. havregryn, mjöl, kokos och råsocker. Vaniljkräm på eko. äggulor, vaniljsocker, strösocker och svensk grädde | 115:- | SPECIAL EFTER MATEN<br>Tryffel, kaffe/te och avec   | 145:- |
|   |       | KÖKETS ROSTADE CASHEWNÖTTER   | 40:-  |
|   |       | EKOLOGISKA ROTFRUKTCHIPS  | 40:-  |
|   |       | LANTCHIPS PAPRIKA KRAV  | 40:-  |

## BARNMENY

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| MOULES FRITES<br>Musselgryta och pommes                    | 105:- | FISH N' CHIPS<br>Msc-märkt pankopanerad torsk, dubbel-friterade pommes, sallat från Lia gård och aioli | 115:- |
| MOULES MARINIÈRES<br>Musselgryta med gräddsåsen hälld över | 100:- |  |       |

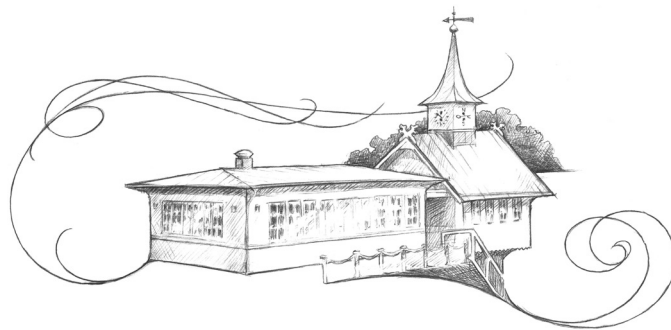
Nu ännu fler miljövänliga ekologiska och svenska varor, förutom de smartaste musslorna

Barn under 12 år äter en mindre portion till halva priset.

Säg till köket om du har några allergier.

Vårt lilla kök kan inte alltid erbjuda allt – men å andra sidan har kocken ofta någon överraskning, efter säsong och inspiration!

## MUSSELBAREN



## VÄL UTVALDA DRYCKER

*Vår ambition är att förstärka er matupplevelse med väl utvalda drycker. Vi är ytterst noga med att ha de bästa musslorna från havets undervattensträdgårdar och vill inte vara sämre när det gäller dryck från de landbaserade gårdarna. Här har vi funnit leverantörer och producenter som delar vår passion.*

*Tillsammans med såväl musteriery, bryggmästare och vinmakare har vi provat oss fram till ett sortiment där smak och kvalitet kommer i första rummet, men vi prioriterar ett hållbart tänk i framställningen.*

**Vatten** har vi t.ex. slutat att sälja buteljerat och istället investerat i en egen vattenanläggning och tappar stilla eller kolsyrat i egna vackra flaskor.

På *Fristorps Gård* vid Hunneberg, strax utanför Trollhättan, pressas vår fantastiska **äppelmust** som dessutom görs sortegna - du kan helt enkelt finna ditt favoritäpple på flaska!

Vi har väl utvalda **viner** på olika druvor och vitt skilda ursprung, men alla har något särskilt gott att bidra med till vår mat. Vi nämner gärna Picpoul, en på alla sätt liten druva från ett litet område men med en lång historia - den avnjöts redan på romartiden!

Vår **champagne** är från *Pierre Brocard*, en liten men stolt vinmakare, som skapar den ädla drycken med kärlek och kunskap.

Våra **öl** har det mesta man kan önska och karaktärer för de flesta smaker.

Så oavsett hur du har valt vill vi att din smakupplevelse blir så schön och uppskattad som möjligt!



## MUSSELBAREN

## CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

|  |                     |   |                    |
|--|---------------------|---|--------------------|
| PIERRE BROCARD CHAMPAGNE<br>Blanc de Blanc, 100% Chardonnay<br>Charmerande, lätt frisk med fina bubblor  | 750:-               | COPA SABIA, CAVA BRUT RESERVA<br>EMOCION<br>Xarel 35 %, Macabeo 35 %, Parellado 30 %.<br>Toner av citrus och gröna äpplen och<br>mogen vit frukt. Spanien | 395:-<br>glas 95:- |
| PIERRE BROCARD CHAMPAGNE<br>Blanc de Noir, 100% Pinot Noir. Doft- och<br>smakrik, elegant, utmärkt till mat  | 750:-               | ALBERT I NOYA, DO PENEDÈS CAVA<br>Xarel-lo, Macabeu, Parellada.<br>Ekologisk. Fräsch smak med inslag av<br>citrus och gula äpplen. Spanien                | 425:-<br>glas 95:- |
| PIERRE BROCARD TRADITION<br>CHAMPAGNE<br>Pinot Noir 80 %, Chard. 10 % och Pint<br>Blanc 10 %. En fantastisk sällskaps-<br>champagne, skön harmoni med små lätta<br>bubblor och en framträdande syra. | 675:-<br>glas 140:- |   |                    |
| MERSIOL CREMANT BRUT<br>Torr, välbalanserad och elegant med<br>fräsch citrus och toner av bröd och nötter.<br>Frankrike  | 440:-<br>glas 100:- |   |                    |

## VITA VINER

|  |                                  |   |                    |
|--|----------------------------------|---|--------------------|
| HOFER GRÜNER VELTLINER<br>Frisk o fräsch med toner av äpple och<br>citrus. Toppen till vår mat! Österrike  | 495:-<br>fl=1 liter<br>glas 90:- | SOALHEIRO ALVARINHO Alvarinho.<br>Intensiva tropiska frukter med mineraler<br>från Albariño druvan, Portugal  | 450:-              |
| BASSERMANN-JORDAN ESTATE<br>RIESLING TROCKEN 2017<br>Riesling 100 %. Lagrats i 6 mån. på sin<br>jästfällning. Torr, mycket frisk och fruktig,<br>aromatisk smak med inslag av mineral,<br>gröna äpplen, lime och persika. Tyskland | 490:-                            | OLIVIEIRA LECESTRE CHABLIS<br>Ett fynd! Fräsch och elegant med<br>blommiga toner och inslag av grapefrukt.<br>Frankrike   | 495:-              |
| PICPOUL DE PINET<br>Picpoul. En druva från antiken, magiskt bra<br>till musslor och ostron! Torrt och moget<br>med mineral och citruston, Frankrike  | 365:-<br>glas 85:-               | MADEMOISELLE DE T<br>Sauv. Bl. 100 %. Ståltank. Ljus gyllene färg.<br>Doft av citrus samt inslag svarta vinbär.<br>Elegant rik och med inslag av citrus och<br>mineralrika toner samt av citronzest,<br>Frankrike | 450:-              |
| VILLA TERESA Pinot Grigio<br>Delikat fisk- o skaldjursvin, välbalanserat<br>med markerad syra, Italien   | 365:-<br>glas 90:-               | CITRINE CHARDONNAY<br>Chardonnay. Ekologisk. Smak av gröna<br>äpplen och citrus samt en aning honungs-<br>melon. Australien   | 395:-<br>glas 90:- |
| LE VIEUX CLOS Sauv.bl.85%, Chard.15%.<br>Nässlor och krusbär med ett mjukt inslag<br>av äpple. Fin mineralitet från ursprunget i<br>Loire, Frankrike   | 395:-<br>glas 90:-               |   |                    |

## ROSÉ

|   |                    |  |                    |
|---|--------------------|--|--------------------|
| BLUE DE MER<br>Grenache 50 %, Cinsault 50 %. Ståltank<br>Elegant doft med inslag av röda bär,<br>behaglig och välbalanserad syra. Frankrike | 375:-<br>glas 90:- | REINE JULIETTE<br>Syrah Grenache. En torr, fräsch rosé. Toner<br>av röda bär, örter och mineraler. Frankrike | 375:-<br>glas 90:- |
|---|--------------------|--|--------------------|

## MUSSELBAREN

## RÖDA VINER

|   |                    |  |                    |
|---|--------------------|--|--------------------|
| BARBERA DEL MONFERRATO DOC<br>Doft av körsbär och viol, frisk smak med hög kryddighet och hög syra. Italien | 395:-<br>glas 90:- | LERGENMÜLLER<br>Pinot Noir. Stilren och elegant med smak av mörka bär och örter, Pfalz Tyskland. Fantastiskt gott! | 395:-<br>glas 90:- |
|---|--------------------|--|--------------------|

## ÖL

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| WEIHENSTEPHANER 50 cl 5,4%<br>Hefe Weissbier, veteöl             | 90:- | OCEAN AMERIKANSK PALE ALE<br>33 cl 5,2 % En ljus Ale med tydlig smak från humlen     | 70:- |
| FULLERS 50 cl 5,4%<br>London Porter                              | 90:- | OCEAN PILS 33 cl 4,8 %<br>Brygd på bästa pilsnermalt och humle                       | 60:- |
| CARLSBERG HOF 33 cl 4,2%<br>Organic                              | 55:- | OCEAN LALLAS LAGER 33 cl 4,8 %<br>Ljusare lager med bra maltbas och lätta humletoner | 60:- |
| NILS OSCAR BORDSÖL 33 cl 2,7%<br>Pale Ale med fin maltkaraktär   | 50:- | MIKKELLER AMERICAN DREAM PILS<br>33 cl 4,6 %<br>Glutenfri pilsner                    | 60:- |
| OCEAN INDIA PALE ALE 50 cl 5,4 %<br>Markerad beska och maltighet | 85:- |  |      |

## KLOCKTORNETS EGEN SNAPS TILL MATEN

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| FRÄKNE FANFAR<br>En klassisk akvavit kryddad med röd och gul trumpetsvamp från Bredfjället | 2cl 70:- | FRÄKNE GRAN<br>En sötare snaps på granskott som gör sig bra till desserten | 2cl 70:- |
| FRÄKNE RÖK<br>En spännande snaps med röksmak från rökt tång och med en lätt ton av honung  | 2cl 70:- |  |          |

## MUST, LÄSK & ALKOHOLFRI TT MM.

|  |      |   |                    |
|--|------|---|--------------------|
| ÄPPLEMUST FRÅN 🍏<br>FRISTORPS GÅRD<br>Endast ren naturlig must utan tillsatser av vare sig vatten eller socker<br><i>Välj mellan flera äppelsorter, fråga oss!</i> | 50:- | RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE<br>Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av äpplen, honung, päron och citrus. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, eller till sallader. Frankrike | 230:-<br>glas 65:- |
| ALICE I ROSENKVITTENLANDET 🍷<br>Denna must har 14% rosenkvittenjuice som ger en härlig syra – ett utmärkt alternativ till vin                                      | 50:- | JACOB´S CREEK Riesling (halvtorr)<br>Ett riktigt bra alkoholfritt vin!  | 195:-<br>glas 50:- |
| COCA COLA 33 cl<br>FANTA 33 cl<br>SPRITE 33 cl   | 25:- | CARLSBERG EKO 33 cl<br>Alkoholfri öl  | 40:-               |
| KLOCKRENT VATTEN<br>Med eller utan kolsyra, kranvatten som renas extra i aktivt filter. Ett miljösmart alternativ!   | 25:- | MIKKELLER DRINK´IN THE SUN 33 cl<br>Alkoholfri veteale  | 45:-               |
| KAFFE/TE ☺   | 25:- | SOMERSBY DOUBLE PRESS APPLE<br>33 cl 4,5 % En torr, frisk cider med extra fyllig äppelsmak och en frisk syrlighet   | 60:-               |

## MUSSELBAREN