



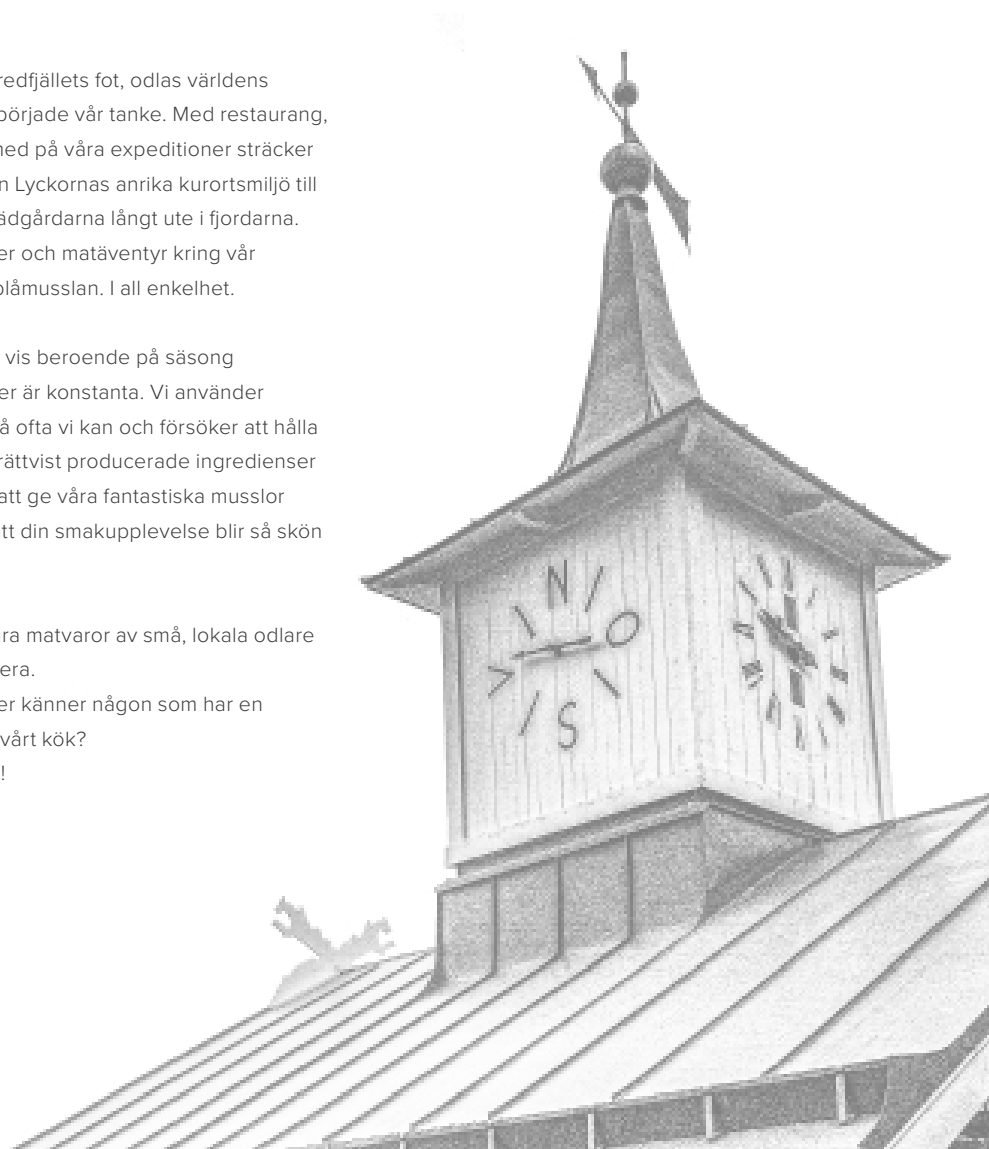
MUSSELBAREN

MENY • LYCKORNA

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 miljösmyckade delikatess, blåmusslan. 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 köper gärna en del av våra matvaror av små, lokala odlare och utbudet kan därför variera. Kanske är du producent eller känner någon som har en produkt som skulle passa i vårt kök? Tipsa oss så blir vi så glada!





MUSSELBAREN

SMÅTT & GOTT

MUSSELSOPPA 110:-

Slät och krämig, toppad med hela musslor och örter.

PANKOPANERADE CHILIMUSSLOR 120:-

Serveras med aioli, chutney samt smågrönt.

GRATINERADE MUSSLOR 130:-

Musslor gratinerade med krämig musselsås, örter, sivans långlagrade ost, panko serveras med vitlöksbröd och smågrönt.

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 230:-

Musselgryta och dubbelfriterade pommes.

MOULES MARINIÈRES 225:-

Musselgryta med gräddsåsen hälld över.

MUSSELSOPPA 185:-

Slät och krämig, toppad med hela musslor.

Eller bygg din egen kombination;

MUSSELGRYTA 185:-

POMMES 45:-

GRÄDDSÅS ALT ÄDELOSTSÅS 40:-

MOULE DELUX 250:-

Slät härlig fisk- och skaldjurssås serveras med dagens fina fisk, musslor, räkor, grönsaker, underbart och lite extra lyxigt.

FISH & CHIPS 265:-

Dagens fångst som är MSC-märkt, doppad i frityrsmet serveras med kapris och citron aioli, sallad med fänkål och en senapsvinaigrette samt dubbelfriterade pommes.

BAKADE MORÖTTER & SPETSKÅL 255:-

Smörbakade morötter och spetskål serveras med potatisstomp, bakad lök, brynt smör samt friterad svartkål.

HÖGREV 275:-

sous vidat högrev, serverad med potatisstomp, rödvinsås, bakad lök och morot samt rostad purjolök.

SÖTT & SALT

ÄPPELPAJ 125:-

Hemgjord äppelpaj serveras med rårörd vaniljsås.

CRÈME BRÛLÉE 130:-

Hemgjord Crème brûlée serveras med nyponspegel samt bär.

KULA GLASS 30:-

Fråga personalen om dagens smak.

SPECIAL EFTER MATEN 150:-

Tryffel, kaffe/te och avec.

CHOKLADTRYFFEL 60:-

Vår egengjorda chokladtryffel. Fråga efter dagens smak.

KÖKETS ROSTADE CASHEWNÖTTER 40:-

ROTFRUKTCHIPS EKOLOGISKA 40:-

SVENSKA LANTCHIPS 40:-

MARINERADE OLIVER 35:-

NACHOS MED DIPP 50:-



MUSSELBAREN

DRYCKER • LYCKORNA



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 musterier, 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!

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 skön och uppskattad som möjligt!



MUSSELBAREN

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE

745:-

Chard. 80 %, Pinot Noir 20 %. 36 månader på jästfällningen. 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 har lång eftersmak.

Dosage 8 g. Frankrike.

EXTRA BRUT BRIMONCOURT CUVÉE

850:-

Pinot Noir 80% Chardonnay. 20%. Ljus gyllene färg med små bubblor. Ganska intensiv doft och friskhet med citrus, vit frukt och mineral.

Dosage 2g. Frankrike.

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE

685:-

GLAS 160:-

Pinot Meunier, Pinot Noir. Torr med fin mousse, frisk syra och lätt elegant eftersmak. Inslag av gula äpplen, mogen citruston, örtig och mineralig. Frankrike.

LOUIS BOUILLOT CRÉMANT DE BOURGOGNE

525:-

60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5%, Aligoté och Gamay. Torrt och friskt vin med inslag av citrus, gula äpplen och bröd. Frankrike.

COPA SABIA, CAVA BRUT RESERVA EMOCIÓN

400:-

GLAS 100:-

Xarel 35%, Macabeo 35%, Parellado 30%. Toner av citrus och gröna äpplen och mogen vit frukt. Spanien.

VILLA CONCHI ROSÈ

400:-

Elegant rosé cava, något ljusare i färgen tack vare mindre skalkontakt. Cavan är gjord på den röda druvan Trepát som ger smak och doft av röda bär, jordgubbar och hallon. Spanien.

VITA VINER

BASSERMANN-JORDAN ESTATE RIESLING TROCKEN

520:-

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.

PICPOUL DE PINET

400:-

GLAS 100:-

Picpoul. En druva från antiken, magiskt bra till musslor och ostron! Torrt och moget med mineral och citruston, Frankrike.

LE VIEUX CLOS

450:-

GLAS 110:-

Sauvignon Blanc 85 %, Chardonnay 15 %. Nässlor och krusbär med ett mjukt inslag av äpple. Fin mineralitet från ursprunget i Loire, Frankrike.

OLIVEIRA LECESTRE CHABLIS

550:-

Ett fynd! Fräsch och elegant med blommiga toner och inslag av grapefrukt. Frankrike.

ROSÉ

BLUE DE MER

400:-

Grenache 50 %, Cinsault 50 %. Ståltank. Elegant doft med inslag av röda bär, behaglig och välbalanserad syra. Frankrike.

MIRAVAL COTES DE PROVANCE

495:-

En lysande Provence rosé! Torr smak med såväl mineraler, röda bär, citrus och örter. Frankrike.

PAZO DE SEÑORANS, ALBARIÑO

495:-

100% Albariño. Fruktig doft med inslag av äpple, ananas, citrus och blommiga toner. Rund välbalanserad frukt med saltstänkt mineralitet och livliga syror. Spanien.

RIESLING KAMPTAL TERRASSEN

500:-

GLAS 105:-

Riesling 100%. Finstämd doft av fläder, akacia, citrus, lime, anis, fänkålsfrön och mineral. Smaken är torr, ren och krispig med lätt inslag av persika och örter. Lång eftersmak med skön fräschör och en angenäm mineralsalta. Österrike.

SONNHOF SOCIAL CLUB EKO

515:-

FI 1 LIT
GLAS 110:-

Ungt och friskt vin med inslag av citrus, päron och vit persika. Kryddigt avslut med toner av vitpeppar och färska örter. Österrike.

COLLE REALE

395:-

GLAS 95:-

Montepulciano 100%, inslag av körsbär, blodapelsin och örter. Torr, frisk, fruktig rosé i matvänlig stil med inslag av röda bär, persika, blodgrape, körsbär och örter. Italien.



MUSSELBAREN

RÖDA VINER

VILLE DE ANTANÈ AFFRESCHI RIPASSO

410:-

Corvina, Corvinone, Rondinella. Kryddig, fruktig doft med inslag av mogna mörka körsbär, slånbar, vanilj, örter och fat. Medelfylligt, kryddigt och fruktigt vin med inslag fat, örter, choklad och körsbär. Italien.

VILLA TERESA

445:-

100% Merlot, Rubinröd färg, intensiv doft med toner av hallon och kryddor. GLAS 105:-

NEH! LANGHE D.O.C ROSSO

595:-

Dolcetto, barbera, nebbiolo. Röda sommarbär men fruktiga inslag, lättsamma tanniner med bra struktur och fyllighet. Italien

BERNARD MAGREZ

495:-

100% Pinot Noir, Denna Bernard Magrez GLAS 115:-

cuvée är en charmig och välgjord Pinot Noir. Ljusa körsbärs- och inramningsnoter i kombination med en touch blommor och örter. Medelfyllig och balanserad i gommen, det är ett elegant vin. Frankrike.

FEUDO DISISA NERO D'AVOLA

565:-

Nero D'Avola 100% Mjuka tanniner och medelhög syra. Toner av tobak, ek, anis, läder, saltorkad tomat, svart körsbär. Lagras 30% på fat och 70% ståltank under 6 månader. Italien

ÖL

KLOCKREN PILSNER FATÖL

85:-

Vår egna krispiga och ofiltrerade pilsner som fått sin fina balans från Västerhavets musselskal. Den gör sig lika bra som en frisk törstsläckare som en väl balanserad måltidsdryck till menyns alla rätter. I år bryggt tillsammans med våra vänner på Smögenbryggan. Klockrent! 40 cl 5,1%.

SNIPA, SMÖGENBRYGGARN

80:-

33 cl 6,2% Klassisk INDIA PALE ALE med en twist. Bryggt med Fingertång och innehåller humlesorterna: Mosaic, Pacific Gem, Citra och Amarillo.

SJÖSKUM

85:-

40 cl, 5,4% Med vete från Klevs Gård i Bovallstrand har Smögenbryggarn bryggt en klassisk ofiltrerad Hefe Weissbier.

STATE OF MIND

90:-

Session IPA från Spike Brewery. 33cl 5,0%.

CARNEGIE PORTER

80:-

Lätt rostad doft med toner av farinsocker och kaffe. Smaken är rund och komplex med inslag av choklad och kaffe. Viss bitterhet som stramar upp eftersmaken. Smaken rundas av vid lagring. 33cl 5,5%

JARDIN DU PARADIS

90:-

Extra brut IPA. Producent Billdale. 33cl 5,6%.

WISBY WEISSE

95:-

Ett veteöl av bayerskt snitt fast i en gotländsk översättning. 50 cl 5,2%.

POPELS LONDON LAGER GLUTENFRI

Maltig smak med inslag av knäckebröd, aprikos, ljus sirap, nötter och pomerans. 33 cl 5,0%

FLOWERS

95:-

Ljus lager med maltig smak från Spike Brewery i Göteborg. 40 cl 4,6%.

MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER EKO

Maltig fruktig smak med inslag av aprikos, honung, ljust bröd och citrusskal. 33 cl 4,5%.

KLOCKREN FOLKIS

65:-

Krispig pilsner bryggt med musselskal, tillsammans med våra vänner på Smögenbryggarn. 33 cl 3,5%.

KLOCKTORNETS EGEN MATSUP TILL MATEN

FRÄKNE FANFAR

2 CL 50:-

En klassisk akvavit kryddad med röd och gul trumpetsvamp från Bredfjället.

FRÄKNE RÖK

2 CL 50:-

En spännande snaps med röksmak från rökt tång och med en lätt ton av honung.

FRÄKNE GRAN

2 CL 50:-

En sötare snaps på granskott som gör sig bra till desserten.

FRÄKNE NAVY GIN

2 CL 60:-

En starkare gin med tydlig smak från havet. Kryddig smak med inslag av tång, enbär, citrusskal och koriander.

MISSA INTE VÅRAN DRINKMENY FÖR FLER MATSUPAR!

CIDER

KIVIKS EKOLOGISKA ÄPPELCIDER 80:-

Fruktig smak med inslag av röda äpplen, gråpäron och örter. 33 cl 4,5%.

MUST & ALKOHOLFRI

ALICE I ROSENKVITTENLANDET 65:-

Denna must har 14% rosenkvittenjuice som ger en härlig syra – ett utmärkt alternativ till vin! Från fristorps gård. 33cl

ÄPPELMUST ÅRETS SKÖRD 55:-

Årets Skörd äppelmust med fruktkött är en äppelmust på gammeldags vis. Gjord på svensk råvara, utan tillsatser. Som att dricka ett nylockat äpple! Musten är ofiltrerad och ger därmed en lite fylligare smak. Kiviks Musteri 27,5cl

LEMONADE 55:-

Vår egen lemonade.

KLOCKRENT VATTEN 25:-

Med eller utan kolsyra, kranvatten som renas extra i aktivt filter. Ett miljösamt alternativ!

MELLERUDS PILSNER EKO 55:-

Alkoholfri öl. 33 cl.

RICHARD JUHLIN 255:-

Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av äpplen, honung, päron och citrus. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, eller till sallader. Frankrike.

GLAS 70:-

JACOB'S CREEK RIESLING 195:-

Ett riktigt bra alkoholfritt vin! Halvtorr. Australien.

GLAS 55:-

POPPELS HOPPY PALE ALE 60:-

Hoppy Alcohol Free Pale Ale är en Pale ale med humlekaraktär, som fungerar väl till många olika maträtter eller att dricka som den är. Alkoholfti 33 cl.

MIKKELLER DRINK´IN THE SUN 65:-

Alkoholfri veteale. 33 cl.

KAFFE/TE 35:-

MISSA INTE VÅR SEPARATA DRINKMENY MED SPÄNNANDE, VÄLKÄNDA OCH HELT NYA FRESTELSER

