



# MUSSELBAREN

---

## MENY • LYCKORNA

---

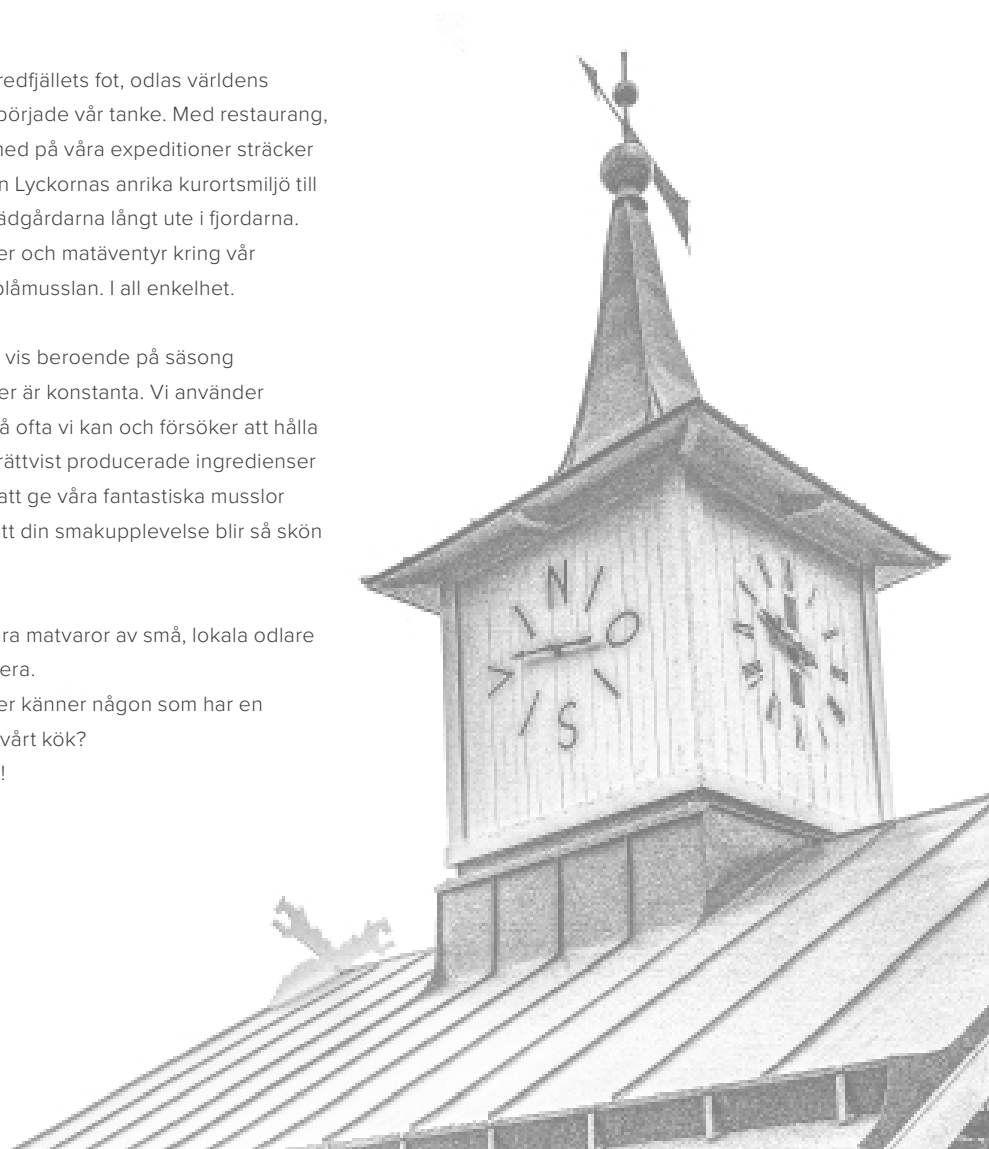
I fjordarna runt Orust, vid Bredfjällets fot, odlas världens kanske bästa musslor. Där började vår tanke. Med restaurang, bar och möjlighet att följa med på våra expeditioner sträcker sig vår verksamhet idag från Lyckornas anrika kurortsmiljö till de milsvida undervattensträdgårdarna långt ute i fjordarna. 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

### MOULES TACO 125:-

Musseltaco med friterade musslor, mangosalsa, koriander, chili, friterad schalottenlök.

### FRITERADE KROKETTER 95:-

Friterade kroketter på potatis, musslor samt Sivans långlagrade prästost serverad med jalapeñomajonnäs.

### KALLRÖKTLAX 130:-

Serveras på rågbröd med sallad, pepparrots crème, citron samt dill.

### KANTARELLTOAST 130:-

Krämig stuvning på kantareller serveras på surdegsbröd med picklad silverlök, Sivans långlagrade prästost samt örter.

## 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.

### PASTA MOULES 245:-

Pasta serveras med chili, vitlök, persilja, rödlök, tomat samt blåmusslor.

### FISH & CHIPS 265:-

Dagens fångst, MSC-märkt som är pankopanerad serveras med tatarsås, sallad med fänkål och en senapsvinaigrette samt dubbelfriterade pommes.

### KANTARELLRISOTTO 255:-

Krämig kantarellrisotto serveras med friterad grönkål, picklade samt smörstekta kantareller och Sivans långlagrade prästost

\* Går att få Vegansk!

## SÖTT & SALT

### ÄPPELPAJ 125:-

Hemgjord äppelpaj serveras med rårörd vaniljsås.

### GLASS OCH VIT CHOKLAD 120:-

Dagens glass serveras på rostad vitchoklad med vispad panacotta samt vinbär.

### 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:-



# 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.

#### L'EXTRA PAR LANGLOIS CREMANT DE LOIRE

535:-

Chardonnay, Chenin Blanc. Har en ljusgul färg och doft av gula äpplen, citruszest och kex. Smaken är torr och elegant med en krämig mousse och lång finish med ett långt aromatsikt avslut. 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:-  
GLAS 100:-

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

#### CORVERS KAUTER R3 RIESLING EKO

535:-  
GLAS 135:-

Riesling 100 %. Vinet är torrt med en frisk syra och viss fruktsötma med inslag av citrus, honungsmelon och gröna äpplen. Tyskland.

#### PICPOUL DE PINET

425:-  
GLAS 110:-

Picpoul. En druva från antiken, magiskt bra till musslor och ostron! Torr 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.

#### OLIVIEIRA LECESTRE CHABLIS

550:-  
GLAS 125:-

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

#### AVELEDA ALVARINHO 2022

495:-

Alvarinho 100%. en frisk och fruktig doft med fina inslag av lime, citron, passionsfrukt och en fläkt av vita blommor. Smaken är frisk, torr och fruktig med toner av citron, mandarin, mineral och en sträng av citrusskal och blommor. Vinho Verde, Portugal.

#### MUSSLER RIESLING TROCKEN

500:-  
FI 1 LIT

Riesling 100%. Den torra Riesling är den absoluta kungen i Pfalz. Vinet kännetecknas av aromer av färskt, grönt äpple och vit persika. Förutom den fantastiska karaktären, så är den en av de mest populära vinerna från Weingut Mussler. Tyskland

#### SONNHOF SOCIAL CLUB EKO

515:-  
FI 1 LIT

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

### ROSÉ

#### BLUE DE MER

450:-

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

#### MIRAVAL COTES DE PROVANCE

525:-  
GLAS 125:-

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



## 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.

#### BERNARD MAGREZ

495:-

GLAS 115:-

100% Pinot Noir, Denna Bernard Magrez 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.

### 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%.

#### WISBY WEISSE

95:-

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

#### POPPELS LONDON LAGER GLUTENFRI 75:-

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

#### SJÖSKUM FATÖL

85:-

40 cl, 5.4% Med vete från Klevs Gård i Bovallstrand har Smögenbryggarn bryggt en klassisk ofiltrerad Hefe Weissbier.

#### MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER EKO 65:-

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

#### SNIPA, SMÖGENBRYGGARN

80:-

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

#### PERONI

75:-

Har en maltig och krispig smak med toner av citrus, honung, ljust bröd och en behaglig beska. Doften är fräsch och maltig med inslag av honung, citrus och ljust bröd. 33 cl 5%

#### 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%

#### 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 GRAN

2 CL 50:-

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

#### FRÄKNE RÖK

2 CL 50:-

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

#### 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

### ÄPELMUST 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!

### SPARKLING TEA BURK 85:-

Alkoholritt mousserande med fruktig smak, inslag av äpplen, honung, päron och citrus. Grönt te, fläder timutpeppar, bergamott, rabarber, druvjuice för sötma.

### JACOB'S CREEK RIESLING 195:-

Ett riktigt bra alkoholritt vin! Halvtorr. Australien.

GLASKA 55:-

### ODDBIRD BLANC DE BLANCS BURK 85:-

Ett alkoholritt mousserande vin med ungdomlig, fruktig doft med inslag av gröna äpplen, päron och citrus. Smaken är fruktig med lite sötma och inslag av äpplen, honung, päron och citrus.

FLASKA 255:-

### MELLERUDS PILSNER EKO 55:-

Alkoholri öl. 33 cl.

### BULLDOG EASY RIDER IPA 60:-

Ett alkoholritt IPA där man inte kompromissat med smaken. 33 cl.

### MIKKELLER DRINK´IN THE SUN 65:-

Alkoholri veteale. 33 cl.

### KAFFE/TE 35:-

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

