

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

MANDOIS BRUT ORIGINE 775:-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. GLAS 175:-

L'EXTRA PAR LANGLOIS CREMANT 535:-
Chardonnay, Chenin Blanc

VITA VINER

PICPOUL DE PINET 425:-
Picpoul 100%. Frankrike. GLAS 110:-

CHEVERNY 490:-
Sauvignon Blanc, Chardonnay. Frankrike. GLAS 115:-

CORVERS KAUTER R3 590:-
Riesling 100 %, Tyskland. GLAS 135:-

SONNHOF SOCIAL CLUB EKO 525:-
Grüner Veltliner 100%. Österrike. Flaska 1 Liter

MUSSLER RIESLING TROCKEN 510:-
Riesling 100%. Tyskland. GLAS 105:-

OLIVIEIRA LECESTRE CHABLIS 575:-
Chablis 100%. Frankrike. GLAS 135:-

HÉRITAGE CLAIRETTE DU LANGUEDOC 495:-
Clairette 100%. Frankrike. GLAS 110:-

SANCERRE GRANDE RÉSERVE 695:-
Sauvignon Blanc 100% . Frankrike.

HELGEN V.48 675:-
Chenin blanc 100%. Göteborg.

RIJK'S RESERVE 1025:-
Chenin blanc 100% . Sydafrika.

ROSÉ VINER

BLUE DE MER 575:-
Grenache 50 %, Cinsault 50 %. Frankrike. GLAS 135:-

FÖR FLER VINER SE SEPARAT MENY

ÖL

KLOCKREN PILSNER FATÖL 85:-
Vår egen ofiltrerade pilsner bryggd med Bohuslänska musselskal. Krispig och välbalanserad. 40 cl, 5,1%.

SJÖSKUM "WITBIER" FATÖL 90:-
Belgisk witbier på ekologiskt vete med toner av citrus, koriander och kryddor. 40 cl, 4,8%.

SNIPA, SMÖGENBRYGGARN 80:-
Fruktig IPA med citrus, tropisk frukt och en touch av fingertång. 33 cl, 6,2%.

CARLSBERG HOF EKO 65:-
Ljus och maltig lager med inslag av citrus och honung. 33 cl, 4,5%.

KLOCKREN FOLKIS 65:-
Krispig folkpilsner bryggd med musselskal. 33 cl, 3,5%.

POPPELS AMERICAN PALE ALE GLUTENFRI 80:-
Humlearomatisk ale med toner av grapefrukt, aprikos och tallbarr. 33 cl, 5,4%

POPPELS LONDON LAGER GLUTENFRI 75:-
Maltig lager med inslag av bröd, aprikos och citrus. 33 cl, 5,0%.

GUINNESS 95:-
Klassisk stout med mjuka rostade toner och krämig karaktär. 50 cl, 4,2%.



MUSSELBAREN

MENY

INNAN MATEN

GIN TÅNGIC 150:-

Vår egen prisbelönta gin, tillverkad i Klocktornet Destilleri. Smaksatt med havssallad, vilket ger både fräschör och sälla. Hammar Limited Edition No. 1 tonic, havtorn, rosmarin.

RABARBER COLLINS 150:-

Fräkne Tång-Gin, rabarbersockerlag, äppelsyra, soda.

COPA SABIA 110:-

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

MÄRTA SPRITZ ALKOHOLFRI 85:-

Alkoholfri med lemonad, alkoholfritt bubbel och soda.

KÖKETS ROSTADE CASHEWNÖTTER 45:-

ROTFRUKTCHIPS EKOLOGISKA 35:-

SVENSKA LANTCHIPS 25:-

NOCCELARA OLIVER 50:-

KLOCKTORNET DESTILLERI

En trappa ner doftar det enbär, koppar och hantverk. Sveriges minsta destilleri. Här gör vi prisbelönt hantverkssprit, i små upplagor. Följ med på en 45-minuters rundtur och ta chansen att köpa med dig en flaska hem!

Nyfiken? Vi har rundturer varje dag 10–19

Pris: 100 kr/person för 45 min föreläsning.



Vad vet du egentligen om blåmusslan - denna havets superhjärte?

Skanna QR-koden med din telefon och var med i vårt MusselQuiz!



SMÅTT & GOTT

KRISPIGA BLÅMUSSLOR (G) 130:-
Pankopanerade chilimusslor, tomatsalsa, koriander, ostcrème.

MUSSELSOPPA (L) 95:-
Slät och krämig, toppad med hela musslor.

MOULES KROKETTE 120:-
Friterade kroketter på musslor, potatis, lagrad ost, serveras med jalapeñomajonnäs samt smågrönt.

LÖJROMSCHIPS 150:-
Löjrom serveras med lantchips, laktosfri crème fraîche, rödlök samt gräslök.

SVAMPSOPPA (G) 115:-
Picklad shimeji, surdegskrutonger, sauterad svamp & grönkålschips. *Vegansk!

MUSSLOR MED MERA

MOULES FRITES 255:-
Vår klassiska musselgryta, vinkokta i vitlök, lök, chili och grönsaker. Serveras med dubbelfriterade pommes.

MOULES MARINIÈRES (L) 250:-
Vår klassiska musselgryta, där gräddig mariniérsås hälls över musslorna.

MUSSELGRYTA 210:-
Vår klassiska musselgryta, vinkokta med vitlök, lök, chili och grönsaker.

**TILLBEHÖR
POMMES** 50:-

MARINIÈRE SÅS (L) 45:-

ÄDELOSTSÅS (L) 45:-

FISH & CHIPS (G,Ä) 265:-
Dagens MSC-märkta fångst, aioli, dubbelfriterade pommes, picklad svensk tång, sallad vänd i senapsdressing.

MOULES DELUX (L) 285:-
Slät, härlig fisk- och skaldjurssås, rimmad fisk, musslor, räkor, höstprimörer – underbart och lite extra lyxigt.

MOULES RISOTTO (L) 275:-
Krämig musselrisotto serveras med musslor, toppad med krispig grönkål samt lagrad ost.

CITRUSBRÄSERAD SPETSKÅL 235:-
Bakade höstprimörer, saltbakade betor & honungsrostad fetaostkräm. *Vegansk!

PRATA MED OSS OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER
VI KAN ORDNA DET MESTA GLUTENFRITT!

G innehåller gluten, L innehåller laktos, Ä innehåller ägg

EFTER MATEN

ÄPPELPAJ (G,L) 115:-
Hemgjord smulpa, brynt smörglass, färska bär.

OMVÄND CHEESECAKE (G,L) 130:-
Vispad färskost, rabarberkompott, havtornschutney, havrecrunch, säsongens bär.

MÖRK CHOKLADPASTEJ (L,Ä) 140:-
Salt kolakaramell, saltrostade pumpafrön & havtornsgläze.

CHOKLADTRYFFEL (L) 75:-
Vår egengjord chokladtryffel. Fråga efter dagens smak.

SPECIAL EFTER MATEN 175:-
Tryffel, kaffe/te och avec.

KULA GLASS 55:-
Vegansk Vaniljglass
Blodapelsin Sorbet
Brynt Smörglass (L)

AVEC & KAFFEDRINKAR

IRISH 130:-
Tullamore DEW, kaffe, grädde.

BRYGGMARTINI 130:-
Klockren vodka, kaffelikör, kaffe.

KAFFE & AVEC 100:-
Bryggkaffe & 3 cl avec. Välj på: Kraken rom, Grönstedt VS, Royal Rhino, Heart of Darkness.

BRYGGKAFFE 35:-

ALKOHOLFRITT

ALICE I ROSENKVITTENLANDET 75:-
14% rosenkvittenjuice som ger en härlig syra – ett utmärkt alternativ till vin! Från Fristorps gård. 33 cl

LEMONAD 55:-
Vår egen lemonade. Fråga perosnalen om dagens smak!

RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANCS 255:-
Mousserande alkoholfritt vin. Chardonnay. PICCOLO 85:-

CORVERS KAUTER ZERO HERO PICCOLO 85:-
Sparkling Rosé Alkoholfri.

BARRELS & DRUMS CHARDONNAY 225:-
Friskt, torrt vin. GLAS 65:-

BULLDOG EASY RIDER IPA 65:-
Ett alkoholfritt IPA där man inte kompromissat med smaken.

CARLSBERG ALKOHOLFRI EKO 60:-
Alkoholfri öl. 33 cl.

ÄPPELMUST ÅRETS SKÖRD 55:-
Gjord på svensk råvara, utan tillsatser. Kiviks Musteri 27,5 cl

CUBA COLA/ CUBA COLA ZERO 40:-
Cuba Cola en svensk läskklassiker sedan 1953.