

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.	
RÅBIFF (G)	135:-
Råbiff på Svenskt premiumkött vänd i soja, ostkräm, krispig gyoza, picklad lök, chilirostade sesamfrön samt gräslök.	

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.	
PASTA MOULES (G)	265:-
Pasta med blåmusslor, chili, vitlök, persilja, rödlök, tomat samt basilika.	
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 smulpaj, vaniljglass, 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 Vaniljglass (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.	
ÄPELMUST 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.	