

PUBLIK

LYSEKIL | MAT & BAR | NORRA HAMNEN

FÖRDRINKAR

WHISKEY SOUR..125:-
whiskey, citron, socker

FRENCH 75.....125:-
gin, citron, socker

PASSION AI BORN..125:-
vodka, passionsfrukt, vanilj

NEGRONI...125:-
gin, vermouth, campari

APEROL SPRITZ..115:-
aperol, bubbel, soda

KVÄLLENS DRINK 125:-
Fråga oss

Fler drinkar på
drinklistan

BUBBEL

GLAS/FLASKA
Cava.....89/495:-
Champagne..145/745:-

BARSNACKS

Mandlar 45:-
Oliver 45:-
Tryffelchips 45:-
Sardeller 95:-

ÖL

PÅ FAT
Zubr (tjeckisk ljus lager) 40cl.....62:-
Gästkran 40cl.....85:-

FLASKOR
Tuborg grön, mellanöl 33cl..... 59:-
Chang, lager 33cl..... 59:-
To Øl, Reparationsbajer, 33cl..... 79:-
K:rlek, vår/sommar 33cl..... 85:-
Midsummerdream mekkeller 33cl..... 85:-
Russian imperial Stout, poppels 33cl..... 89:-
Fråga oss om fler öl sorter...

CIDER
Cidre, torr cider från Normandie, 33cl..... 65:-
Briska, päroncider 33cl..... 65:-

FÖRRÄTTER

MATJESSILL FRÅN NORRØNA.....135:-
marinerade betor, brynt smör,
smulad gräddfil & bakad äggula

BUFFELMOZZARELLA "CAPRESE".....125:-
skurna sommartomater i olika färger & former,
färsk basilika, svartpeppar, olivolja & krutonger

PUBLIKS LANGOS155:-
egensaltad stenbitsrom från Danmark,
skuren gräslök & rödlök, syrad gräde,
dill & citron på frasigt rotbröd *Prova gärna att dela
på flera förrätter*

TOAST "PELLE JANZON".....175:-
tunt skuren oxfile med löjrom, skuren lök,
äggulekräm, syrad gräde, pepparrot & krasse

KLASSISK TOAST SKAGEN.....155:-
handskalade räkor i majonnäs, dill, citron,
toppas med löjrom - utan krängel!

FRÅN PUBLIKS ASIATISKA *
"BOWL" PÅ LÄTTGRAVAD TORSK.....125:-
med gurka, grön chili, avokadokräm, ingefära,
brynt smör, vitlök, koriander & sesam-krisp

RÅBIFF.....145:-
serveras med "soja lök", kimchi-majo,
picklad gurka, brynt smör, vattenkrasse,
torrsaltad regnbågsrom & stekta "breadcrumbs"

OSTRON

Ostron med citron &
schalottenlöks-vinäger
1st 35:-
3st Ostron m. champagne
195:-

VARMRÄTTER

VIETNAMESISK RISNUDELSALLAD.....225:-
med grönsaker, isbergssallad, böngroddar,
asiatiska örter, thaichili, sötstark nouc cham-sås
& jordnötter. Välj mellan långkokt fläskkött-ragu
eller handskalade räkor att toppa salladen med

TORSK "CLASSIC".....275:-
från "LL91" i Lysekil serveras med vitvinsås, räkor,
färskpotatis, dill, pepparrot, brynt smör & krasse

BAKAD PIGGVARSFILÈ.....345:-
syrade sommarkantareller, dill, gurka,
grillad isbergssallad, grillad sparris,
sandefjordsås, riven sommartryffel

FRASIG AVOKADO PÅ GRILLAD TOAST225:-
grillad sallad, lök, sotad picklad tomat, koriander,
tryffelmajoj & raspad lagrad ost

KLASSIKER

BBQ-GLASERAD KYCKLING 229:-
med "sommarsallad" på melon, tomat, fetaost,
sweet chili-vinägrett, koriander,
chilimajo & dubbelfriterade pommes frites

STEAK MINUTE "CAFÉ DE PARIS".....239:-
grillat innanlår, tomat & rödlök sallad,
dubbelfriterade pommes frites samt krämig
café de paris-majo

"CLUBSTEK 650g".....675:-
GRILLAD NÄRPRODUCERAD RYGGBIFF PÅ BEN
lagom för två, steks till 55°, ca 40 min

serveras med sommarkål, gröna bönor & riven sommartryffel,
sallad med mixad parmesandressing, frasig färskpotatis med
tryffelsalt & rört kryddsmör

Hej och välkommen till oss!
Vår kvarterskrog kanske anses som "oklassisk" på västkusten
men vi tror starkt på att göra någonting som vi själva hade velat
bli serverade! Publik's a lá carte meny består av en härlig mix av
modern men rustik mat med inspiration & influenser från Asien
& Medelhavsländerna. "Crossover-kitchen" kan man kalla det
om man vill! Närproducerade & bra råvaror är för oss självklart
& och vi hoppas att vår mat & service förgyller er kväll!
Trevlig middag önskar
Jens Hallberg & Andreas Upper med personal

#Jag är här
@PUBLIKLYSEKIL

***PUBLIKS ASIATISKA**
Vårt populära alternativ till julbord.
Varje år i slutet av november och under december
serverar vi middagar med asiatiska smaker i en
8 rätters sharing-meny! Priset är väldigt förmånliga
495:-/person och grymt härligt alternativ om man
vill prova något annat än den klassiska julmaten som
är samma varje år. Boka ert bord redan nu! (större
grupper som företag kan självklart boka detta på
vardagar under perioden)
Boka här på plats eller på info@publiklysekil.nu

EFTERRÄTT

BJÖRNBÄR.....95:-
gaffelmosade björnbär med björnbärssorbet,
pannacotta & rostad sockerkaka

PUBLIKS JORDGUBBSDESSERT"2020"...115:-
färska jordgubbar, mjölkchokladkräm,
smultron, vaniljglass & violkrisp

LITEN CREME BRULÉE.....65:-
klassisk med vanilj

NYKÖRD SORBET.....45:-
kvällens smak

TVÅ SORTERS OSTAR PÅ BESÖK.....95:-
med bärkompott & fröknäcke från Björsells

Skarpsill... 20:-/st 100:-/ halvdussin
(100% mjölkchoklad)

LÄSK & KAFFE

Läsk.....30:-
Lemonad..... 30:-
Äppelmust.....35:-
Mikkeller Drinkin in the sun.....45:-
Alkoholfritt bubbel..... 100:-
Alkoholfritt vin vitt & rött..... 79:-

Kaffe.....25:-
Enkel espresso.....25:-
Dubbel espresso...30:-

EFTERMATEN DRINK
Irish coffee.....125:-
Kaffe Karlsson.....125:-
Kaffe D.O.M..... 125:-
Kaffe baileys.....125:-
Espresso martini.....125:-
Kaffe punch (liten)..... 85:-

Vår favorit whishey Speyburn 5cl för 100kr

VITT VIN PÅ GLAS RÖTT

Husets vita vin..... 85/350:-	Husets röda vin..... 85/350:-
Petite Faiblesse - Sauvignon Blanc - Frankrike... 110/500:-	La Gascogne - Merlot - Frankrike..... 105/450:-
Robert Klingenfuss - Riesling - Alsace..... 110/500:-	Villa Wolf - Pinot Noir - Pfalz - Tyskland 135/600:-
Louis Jadot - Chardonnay - Bourgogne..... 135/600:-	Saint-Joseph - Syrah - Rhône - Frankrike..... 135/600:-

ROSÉ Husets rosé vin..... 85/350:-
Château de l'Escarelle - Cinsault, Grenache, Syrah - Frankrike... 95/425:-

www.publiklysekil.nu
info@publiklysekil.nu
0523 - 45 96 96

Låt oss veta din allergi!
Publik-huset är kontantfritt!

Backyard öppnar 2 juli

Trattorian är vår nya övervåning, kika gärna upp

Vår andra krog i Göteborg

EPOQUE