

PUBLIK

LYSEKIL | MAT & BAR | NORRA HAMNEN

Drinkar

OLOF PALME - 135
OP Andersson & ginger ale

FRENCH 75 - 135
Gin, citron & bubbel

WHISKY SOUR - 135
Bourbon, citron & angostura

SKOTSK NEGRONI - 135

Skotsk whisky, martini rosso & campari

Gin & Tonic - 5 cl

Bra (standard) - 120
Beefeater gin

Bättre (vår absoluta favorit) - 165

Hemögin

Bäst (exklusiv) - 195
Monkey 47 gin

VIN PÅ GLAS

BUBBEL

Cava - 95/575

Champagne - 145/795

VITT

Husets vita vin - 85/350

Petite Faiblesse - 110/495
Sauvignon Blanc - Frankrike

Dr L Old Vines - 120/540
Riesling Kabinett - Mosel

La Chablisienne, Chablis - 145/600

Dame Nature - Chardonnay - Bourgogne

RÖTT

Husets röda vin - 85/350

La Petite Perriere - 110/495
Pinot nori - Frankrike

Château Pesquié Terrasses - 125/560
Grenache, Syrah - Frankrike

Meritxell Pallejà Nita - 145/650
Ganache, Cariñena - Priorat

ROSE

Husets rosé vin - 85/350

Château de l'Escarelle - 95/425
Cinsault, Grenache, Syrah - Frankrike

Mer helfaskor vin finns i källar listan..

FÖRRÄTTER

MATJESSILL FRÅN NORRÖNA

"MILLE FEUILLE" 155

brynt smör, lök, grönt äpple, gravad äggula, potatis, dill & rökt gräddfil

VECKANS FÖRRÄTT

varierande & begränsad upplaga - se tavlan

BUFFELMOZZARELLA 125

serveras med grillade gröna tomater, svinbra olivolja, jalapeno, koriander & krispigt stekta brödsmluror

RÅMARINERADE - LL91 HAVSKRÄFTOR

"THAILAND" 165

med kokos, lime, citrongräs & cashewnötter

KYCKLINGEVERMOUSSE 110

grillat bröd med vitlök, persilja, portvin & 24 mån parmesanost

Prova gärna att dela på flera förrätter

PUBLIKS FRASIGA "LANGOS" 155

egensaltad MSC-märkt Stenbitsrom från Norge kommer på frasigt rotibröd med skuren gräslök, rödlök, syrad grädda, dill & citron

PUBLIKS RÅBIFF MED KOLGRILLAT SMÖR 145

syrad silverlök, gochujang majo, krasse, gurka & sojagravad regnbågsrom

Tilltugg / snacks

Färska Lysekils-ostren 35
schalottenlöksvinäger & citron
3st + Champagne 195

Friterade ostron med ättika,
dill, brynt smör & espelette
(beställs om 2st) 90

Friterade marconamandlar 55

Marinerade italienska oliver 45

Chips 45

ALKOHOLFRIIT

Läsk 30

Lemonad & Must 35

Mikkeller Drinkin in the sun 45

Alkoholfritt bubbel 100

VARMRÄTTER

VIETNAMESENSK RISNUDELSALLAD MED

HANDSKALADE RÄKOR 230

med grönsaker, isbergssallad, böngroddar, mynta, koriander, thaichili, nouc cham-sås, lime & jordnötter

VÅRENS RISOTTO MED SPARRIS M.M. 235

Serveras med grön sparris, bakade tomater, grillade lökar, örter, frasig ostronskivling, salladsskott, citronvinägrett & 24 mån parmesan

VECKANS FISKEFÅNGST FRÅN "LL91" I LYSEKIL 275

serveras med blåmusslor med chorizo, krasse, gurka, zucchini, krämig sandefjordsås med citron & färskpotatis

HELGENS VARMRÄTT

varierande & begränsad upplaga - se tavlan

BBQ-KYCKLING STEK 230

Serveras med melonsallad med fetaost, sötsyrlig chili-vinägrett, tomater, lök, koriander, chilimajo samt dubbelfriterade pommes frites

LÅNGBAKAD SVENSK OXKIND 245

"så mör att den faller sönder" serveras med ångade vårgrönsaker, picklade senapsfrön, timjan från austad gård, stompad färskpotatis med ramslök & skummig velouté-sås smaksatt med citron

ÖL

PÅ FAT

Lager från kranen - 40cl - 65

FLASKOR

TOØL -

Reparationsbajer - Glutenfri Pale Ale - 33cl - 79

Mikkeller -

Peter - Pale and Mary - 33cl - 89

Fiera -

American IPA - 33cl - 89

Oppigårds -

Everyday IPA - Session - 33cl - 85

Pink passion -

Glutenfri - Berliner Weisse - 33cl - 85

Beerbliotek -

Pils - Lager - 33cl - 65

Fråga oss om fler öl sorter...

CIDER

Cidre - torr cider

från Normandie, 33cl - 65

Briska -

päröncider 33cl - 65

Välkomna till vår kvarterskrog!

Sjätte sommaren står för dörren och vi tror starkare än någonsin på att servera just den typen av mat som vi själva hade velat bli serverade! Vår meny vill vi beskriva som en härlig mix av modern & rustik mat av noga utvalda råvaror med genuint hantverk & kärlek för närproducerat! Förhoppningen är att ni ska känna vår kärlek till olika matkulturer som vi vill koka ihop till en härlig Brasserie-inspirerad meny med hjärtat i Bohuslän med matinfluenser från olika delar av världen, Men framförallt att ni ska ha en fantastisk trevlig & rolig kväll. Mat & vin i kombination med trevligt sällskap i en fantastisk solnedgång hos oss!

Vi önskar en trevlig middag & att vår mat & service förgyller er kväll!

Jens Hallberg & Andreas Upper med personal

EFTERMATEN

Enkel espresso - 25

Irish coffee - 125

Kaffe Karlsson - 125

Kaffe D.O.M - 125

Dubbel espresso - 30

Kaffe baileys - 125

Espresso martini - 125

Kaffe punch (liten) - 85

#Jag är här
@PUBLIKLYSEKIL

FRÅN GRILL

"CAFÉ DE PARIS"

Publiks klassiska Steak'n frites med ditt val av:
180 g tunt skuret innanlår "Steak minute" 239
200 g noga utvald hängmörad Entrecoté 325

serveras med Publiks krämiga Café de Paris-sås,
sallad med tomat & rödlök
samt dubbelfriterade pommes frites

AVEC

Rom

Diplomático 12 y.o - 34:-

Trois Rivières - 49:-

Grappa

Marolo Barolo 2003 - 35:-

Rivetto Nebiolo da Barolo - 37:-

Whisky

Speyburn 12 y.o - 20:-

The Balvenie 39:-

Doublewood 12 y.o.

Cognac / Calvados

Martell VS - 24:-

Boulard Grand Solage - 27:-

Mer avec finns i källar listan..

EFTERRÄTT

MÖRK CHOKLAD / HAVTORN 115

mörk chokladkräm med havtornssorbet, chokladjord, myltade havtorn & maräng

KLASSISK CRÈME BRULÉE 85

"bourbon vanilj"

TARTELETTE MED VARMA

KARAMELL-STEKTA ÄPPLEN 115

friterade pannkaksdroppar med kanel & nykörd vaniljglass
flaggpunsch? 50 / 3 cl

NYKÖRT RABARBERSORBET

SMAKSATT MED INGEFÄRA 45

om du vill ha något litet & syrligt

(LITEN CHOKLADBIT?)

"SILLEN" AV 100% MJÖLKCHOKLAD

tänkte du besöka en västkust-krog utan en bit sill?

25 / st eller 100 / helt fiskenät (halvt dussin)

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

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

Trattorian öppnar
20 Maj

Backyard öppnar
4 Juni

Vår andra krog
i Göteborg

EPOQUE
SÖRA TÄCKEN