

# PUBLIK

LYSEKIL | MAT & BAR | NORRA HAMNEN

## Drinkar

OLOF PALME - 135

OP Andersson & gingerale

Mälarsoda - 135

Gin, Fläder & soda

PUBLIKS ASIATISKA

"CHINESE DRAGON" - 135

Vodka, aperol, hallon, litchi & citron

NEGRONI - 135

Gin, campari & söt vermouth

## Gin & Tonic - 5 cl

Bra (standard) - 120

Beefeater gin

Bättre (vår absoluta favorit) - 165

Hemögin

Bäst (exklusiv) - 195

Brooklyn gin

## VIN PÅ GLAS

### BUBBEL

Cava Perelada Brut Reserva - 95/575

Xarel-ol, Macabeo, Parellada

Jean Dumangin Blanc de Blancs - 145/795

Chardonnay

### VITT

Condesa de Leganza - 85/350

Verdejo - Spanien

Château du Coing de St Fiacre - 115/520

Muscadet - Frankrike

Dr L Old Vines - 120/540

Riesling Kabinett - Mosel

Ca` Momi - 145/650

Chardonnay - Napa valley

La Chablisienne, Chablis - 145/650

Dame Nature - Chardonnay - Bourgogne

### RÖTT

Condesa de Leganza - 85/350

Tempranillo - Spanien

Meritxell Pallejà Nita - 125/560

Cariñena, Grenache - Priorat

Quinta Do Vallado - 135/625

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta roriz - Portugal

Louis Jadot Bourgogne - 145/650

Pinot noir - Bourgogne

Pio Cesare Langhe Nebbiolo - 145/650

Nebbiolo - Piemonte

### ROSE

Condesa de Leganza - 85/350

Verdejo - Spanien

Triennes - 95/425

Cinsault, Syrah, Grenache, Merlot - Frankrike

Mer helflaskor vin finns i källar listan..

## FÖRRÄTTER

RÄKTOAST "ITALIANO" 135

Räkor vända i en mixad basilika/parmesan-kräm på grillat surdegsbröd med citron, örter & skott

SLÄTMIXAD GETOSTKRÄM 125

Serveras med grillade syrade lökar, morot/havtornsvinägrett, rostade nötter, buskkrasse & olivolja

RÅMARINERADE HAVKRÄFTOR FRÅN LL91 165

serveras med emulsion på rökt rapsolja, semitorkade tomater, picklad & krispig jordärtskocka samt vinägrett på tomatvatten & dill

KLASSISKT BAKAD ANKLEVERTERRIN 195

Serveras med kompott på fikon & mörka bär, rostade nötter & brioche

Prova gärna att dela på flera förrätter

PUBLIKS FRASIGA "LANGOS" 185

Amerikansk löjrom kommer på frasigt rotibröd med skuren gräslök, rödlök, syrad grädde, dill & citron

SASHIMI PÅ LAX FRÅN FÄRÖARNA 145

Serveras med ponzu, gröna jordgubbar, gochujang-majjo, vattenmelon, ingefära & rostade sesamfrön

PUBLIKS RÅBIFF 145

Serveras med wasabi-emulsion, sojainkokt svamp, syrad lök, frasig potatis,

## Tilltugg / snacks

Marconamandlar 55

Marinerade oliver 45/ Chips 45

Sardeller "Ortiz" 125

serveras med crostini & citron

STÖRCAVIAR

10g Oscietra "Royal" 525

28g Oscietra Anna Dutch Gold 735

serveras med smetana, lök & smörstek toast

OSTRON

Färska gigas-ostron 35

schalottenlöksvinäger & citron

2 färska ostron & ett glas

Champagne 195

Friterat ostron "dill & ättika" 45

## ALKOHOLFRITT

Läsk 30

Lemonad & Must 35

Milkeller Drinkin in the sun 55

Alkoholritt bubbel 100

## ÖL

PÅ FAT

Iskall lager från kranen 40cl - 65

Oppgård - New Sweden IPA - 40cl - 85

FLASKOR

Smögen Bryggar'n -

Snipa - IPA - 33cl - 89

Julle - ALE - 33cl - 85

Hamn-Öl - Lager - 33cl - 70

Oppegårds -

Everyday - IPA - 33cl - 79

Tuborg grön -

Lager - 33cl - 60

Schöfferhofer hefeweizen -

Veteöl - 50cl - 89

Fråga oss om fler ölsorter...

CIDER

Cidre - torr cider

från Normandie, 33cl - 79

Briska -

päröncider 33cl - 65

## VARMRÄTTER

VIETNAMESENSK RISNUDELSALLAD MED

HANDSKALADE RÄKOR 230

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

FRASIG GRILLOST FRÅN DALSPIRA MEJERI I DALSLAND 235

Kräm på vita bönor & sotad zucchini, tomater, chimichurri, picklad gurka samt koriander & raspad 24 mån parmesan

KUMMEL, STEKT MED ROSTADE BRÄNNVINSKRYDDOR 295

Färska vaxbönor, grillad gurka, syrade kantareller & hackade mandlar, kronkoll-smörssås samt potatiskompott smaksatt med pepparrot & regnbågsrom

TORSK FRÅN LL91 I LYSEKIL 275

Serveras med broccoli, "ostron-aioli" grillade musslor, krämig blåmusselsmörssås med persilja & frasig bohusslänsk sockertång

BBQ-KYCKLINGLÅRSTEK 230

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

HÄNGMÖRAD CLUBSTEK CA 600G MED BEN AV 755

PENSIONERAD MJÖLKFRÅN VÄSTRA GÖTALAND (2pers, ca 40 min)

Serveras med Publik's caponata sprängfylld med örter & emulsion på rostad vitlök & citron, friterad färskpotatis, raspad parmesan, pimiento padrones & Publik's "kryddsalt"

## KLASSIKER FRÅN GRILLEN

"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 345

600g Hängmörad clubstek (ca 40 min) 755

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

## EFTER MATEN

Enkel espresso - 25

Irish coffee - 125

Kaffe Karlsson - 125

Kaffe D.O.M - 125

Dubbel espresso - 30

Kaffe baileys - 125

Espresso martini - 135

Kaffe punch (liten) - 85

## Jag är här @PUBLIKLYSEKIL

Välkomna till vår kvarterskrog!

Sjätte sommaren 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 Uppér med personal

## EFTERRÄTT

CHOKLAD / HAVTORN 115  
Chokladkräm med havtornssorbet, chokladjord, myltade havtorn & maräng

KLASSISK CRÈME BRULÉE  
"bourbon vanilj"  
Liten 65 / Stor 85

TARTELETTE MED VARMA KARAMELL-STEKTA ÄPPLÉN 115  
friterade pannkaksdroppar med kanel & nykörd vaniljglass flaggpunsch? 50 / 3 cl

CITRON / HALLON / LAKRITS 95  
Citronsorbet, med färska & frystorkade hallon, maräng, lakrits & luftigt färskostskum

VECKANS OST  
fråga oss vad vi har för ost hemma just nu! serveras med björsells fröknäcke & marmelad

LITEN CHOKLADBIT?  
"SILLEN" AV 100% MJÖLKCHOKLAD tänkte du besöka en västkust-krog utan en bit sill?  
25 / st eller 100 / helt fiskenät (halvt dussin)

## AVEC

Rom

Diplomático 12 y.o - 34:-

Trois Rivières - 49:-

Grappa

Grattamacco 35:-

Marolo "La Bussianella" - 45:-

Whisky

Speyburn 12 y.o - 20:-

Woodford Reserve - 34:-

Kentucky Straight

Cognac/Calvados

Martell VS - 24:-

Boulard Grand Solage - 27:-

Mer avec finns i källarlistan..

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

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

Backyard  
Öppet varje dag 11-sent

Boka in er på våra höst & vintermiddagar  
Oklassiskt hummermiddag i Oktober  
Publik's Asiatiska i December

Vår andra krog  
i Göteborg

