

Tapas

Tapastallrik/Tapas plate

3 tapas/198kr

Råraka med sikrom, crème fraiche samt rödlök 79kr

Potato pancake with whitefish roe crème fraiche and red onion

Kronärtskockshjärtan med parmaskinka & hyvlad parmesan 79kr

Artichoke hearts with parma ham & parmesan shavings

Hummersoppa med sikromsfärskost 82kr

Lobster soup with whitefish roe cream cheese

Västerbottenpaj med smörstekta trattkantareller 85kr

Mature cheese pie with funnel chanterelle mushrooms

Friterade kroppkakor med brynt smör & rårörda lingon 76kr

Deep fried filled potato dumplings served with lingon berries and browned butter

Vitlöksbröd 49kr

Garlic bread

Oliver marinerade med vitlök, chili, citron & örter 55kr

Chili & garlic marinated olives



Fisk & Skaldjur/Sea food

Krämig Fisk & -Skaldjurssoppa 210kr

Lax, torsk, räkor, blåmusslor. Serveras med vitlöksbröd

Creamy Fish & Shellfish soup with cod, salmon & blue mussels. Served with garlic bread

vi rekommenderar: White Rascal, Schneider Weisse Tap 1

Fish & Chips 184kr

Panerad färsk torsk med pommes och dansk remoulad

Battered fresh cod and chips served with danish remoulade sauce

vi rekommenderar: Fråga personalen om dagens handpumpade real ale.

Moules Frites Chèvre 198kr

Vin-, Chèvre- & Gräddkokta musslor med schalottenlök, vitlök och persilja.

Serveras med pommes och majonnäs

Mussels cooked in white wine, cream, chèvre, shallots, garlic and parsley.

Served with chips and mayo

vi rekommenderar: Grimbergen Blonde

Pasta

Skaldjursspaghetti 189kr

Vitlök & - chilifrästa blåmusslor, räkor samt scampi.

Shellfish spaghetti with chili fried mussels, prawns & scampi

vi rekommenderar: Rudie Session IPA



Kött/Meat

Köttbullar 185kr

Serveras på klassiskt vis med potatispuré, gräddsås,
rårörda lingon och pressgurka

Classic swedish meatballs served with cream sauce, lingon berries,
pickled cucumber and mashed potatoes

vi rekommenderar: Gjutarns Bästa Ale

Grillad biff, 250g 295kr

Serveras med pommes, smörstekta trattkantareller, rödvinssås samt tryffelmajonnäs

Grilled striploin steak served with chips, funnel chanterelle mushrooms,
red wine sauce and truffle mayo

vi rekommenderar: Dale´ s Pale Ale

Dagens Griffeltavla

varje dag finns ett eller flera tips
från vårt kök!

Personalen visar er.

Specials of the day on a separate board.



De luxe burgers

Samtliga burgare & bröd är förberedda dagligen här på OT.

Vi använder 100% nymald högrev utan tillsatser, stekt efter önskad grad.

All our burgers and buns are prepared on the premises daily.

We use only quality beef and no additives.

The burgers are minced fresh to order and grilled to your instructions.

OT´ s Classic burger 179kr

Med sallad, tomat, rödlök, chilidressing och ost samt coleslaw och pommes

With lettuce , red onion, tomato, chilli dressing and cheese. Served with coleslaw and chips

vi rekommenderar: Modus Hoperandi IPA

BBQ-Bourbon burger 188kr

Bourbonspetsad, bbq-glacerad burgare med sallad, tomat, rödlök, bacon, ost,

blue cheese dressing, coleslaw och pommes

With bacon, cheese, and a bourbon glaze, lettuce, red onion, tomato and

blue cheese dressing. Served with coleslaw and chips

vi rekommenderar: Titan IPA

Rödbetsburgare 178kr

Chèvregratinerad rödbetsburgare med sallad, tomat, rödlök, gräslöksdressing samt

coleslaw och pommes (innehåller ägg, gluten och laktos)

Chèvre gratinated beetroot burger with lettuce , red onion, tomato

and chive dressing. Served with coleslaw and chips (contains egg, gluten and lactose)

vi rekommenderar: Ellies Brown Ale

Veganburgare 178kr

Veganburgare som innehåller: Rotfrukter, linser, solrosfrön, koriander serveras med bbq-dressing,

bröd, sallad, tomat & rödlök samt pommes

Vegan burgers containing: Root vegetables, lentils, sunflower seeds, coriander served with bbq dressing,

bread, salad, tomato & red onion as well as chips

vi rekommenderar: Oskar Blues IPA

Some extras that make the difference!

guacamole/ salsa/ aioli/ chili cheese/ blue cheese/ bearnaise/

danish remoulad sauce/ mayo 20kr

bacon 22kr/ onion rings 32kr/ mixed salad 50kr

Dessert

Ostbricka 148kr

Chimay grand Cru, Västerhavssost och Dolaner

Med kex, fikonmarmelad, dijon och sellerisalt

Three different kinds of cheese with biscuits, fig marmalade, dijon and celery salt

vi rekommenderar: Barley Wine/Old Stock Ale/St Bernadus Abt 12

Vaniljglass med färska bär & grädde 59kr

Vanilla ice cream with fresh berries and cream

vi rekommenderar: Milk Stout Nitro

Hallonsorbet med havreflarn 63kr

Raspberry sorbet with oat biscuits

vi rekommenderar: Salty Kiss

OT´s egna Tryfflar 45kr

OT´s truffles

vi rekommenderar: Yeti/Storm King/Ten Fidy

Irish Coffee 4cl 104kr

Coffee D.O.M 4cl 104kr

Kaffe/Te 25kr

