

Tapas

Tapastallrik/Tapas plate

3 tapas/205kr

Citrusrimmad halstrad pilgrimsmussla, serveras på tomatstekt levain 85kr

Citrus-cured grilled scallop served on tomato fried sour dough

Friterade scampi serveras med krispig sallad & en het mangosås 82kr

Deep fried scampi on crispy salad leaves with a chili mango sauce

Krispig grissida serveras med tryffelaioli 79kr

Crispy boneless pork ribs with truffel mayo

Fikon, getost, parmaskinka samt cherryvinägersirap 85kr

Goats cheese, fig and parma ham with a sweetened cherry vinager

Friterad halloumi med hjortronmarmelad 76kr

Deep fried halloumi with cloud berry jam

Vitlöksbröd 51kr

Garlic bread

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

Chili & garlic marinated olives



Fisk & Skaldjur/Sea food

Mustig Fisk & -Skaldjursgryta 210kr

Lax, torsk, räkor, blåmusslor. Serveras med aioli

Fish & shellfish casserole with cod, salmon & mussels. Served with aioli

vi rekommenderar: Weissbier Oppigårds

Fish & Chips 189kr

Panerad färsk torsk med pommes och dansk remoulad

Battered fresh cod and chips served with danish remoulade sauce

vi rekommenderar: Zubr Classic Lager

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

Färsk pappardellepasta

Pappardelle med oxfilé och örter i en krämig karljohansvampsås samt
färsk riven parmesanost 189kr

Pappardelle pasta with beef tenderloin in a cep mushroom sauce

vi rekommenderar: Fråga personalen om dagens handpumpade real ale.



Kött/Meat

Köttbullar 189kr

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

Rödvinbräserat lammlägg 245kr

Serveras med palsternacks- & potatispuré, pancetta samt rödvinssås

Red wine braised shank of lamb with parsnip & potato purée, pancetta and red wine sauce

vi rekommenderar: Denver Pale Ale

Grillad biff, 250g 295kr

Serveras med pommes, , choronbearnaise samt rödvinssås

Grilled striploin steak served with chips, choronbearnaise and red wine sauce

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 185kr

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 eller dagens handpumpade real ale.

BBQ-Bourbon burger 194kr

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 eller dagens handpumpade real ale.

Rödbetsburgare 184kr

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: Zubr Classic Lager eller Ellies Brown Ale

Veganburgare 182kr

Veganburgare som innehåller: Rotfrukter, linser, solrosfrön, koriander serveras med

BBQ-dressing, bröd, avokado, sallad, tomat & rödlök samt pommes

Vegan burger containing: Root vegetables, lentils, sunflower seeds, coriander. Served with BBQ- dressing,

bread, lettuce, tomato and 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, Blå kornblomst och Cheddar

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

Romrussinglass med chokladkrisp & jordgubbar 59kr

Rum raisin ice cream with crispy chocolate and strawberries

vi rekommenderar: Samuel smith 's Raspberry

Chokladburgare 63kr

Chocolate burger

vi rekommenderar: Dark Arts surreal stout

OT 's egna Tryfflar 45kr

OT 's truffles

vi rekommenderar: Yeti/Ten Fidy

Irish Coffee 4cl 104kr

Coffee D.O.M 4cl 104kr

Kaffe/Te 25kr

