

Tapas

Tapastallrik/Tapas plate

3 tapas/205kr

6 tapas/385kr

Toast skagen 89kr

Toast skagen (shrip, mayo & dill)

Klassisk gubbröra med kavring 82kr

Anchovy, egg, crème fraiche, dill, and chive served on dark bread

Friterad polentaburgare med picklad rödlök, sallad och dijonnaise 82kr

Deep fried polentaburger with pickled red onions, salad and dijonnaise

Kronärtskockshjärtan med parmaskinka & parmesan 89kr

Artichoke hearts with parma ham & parmesan

Serranochips med het färskost 82kr

Serranochips with hot creme cheese

Rödbetsgravad kalvfilé med nobissås samt äpple- & ärtskottsallad 88kr

Beetroot cured veal with nobis dressing, apple & pea sprouts salad

Vitlöksbröd 51kr

Garlic bread

Oliver marinerade med vitlök, chili, citron & örter 65kr

Chili & garlic marinated olives



Fisk & Skaldjur/Sea food

Gravad lax 218kr

Serveras med dillstuvad potatis och hovmästarsås

Cured salmon with dill stewed potatoes & mustard sause

vi rekommenderar: Helsinge Pilsener/Pickla Pils

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

Sallader

Caesarsallad 195kr

Majskyckling, bacon, krutonger, cocktailtomater, romansallad & Caesardressing

Chicken, bacon, croutons, cocktail tomato, romaine & caesardressing

vi rekommenderar: Weissbier Oppigårds

Räksallad 215kr



Handskalade räkor, ägg, avokado & Rhodes Islanddressing

Handpeeled shrimps, egg, avocado & Rhodes Island dressing

vi rekommenderar: Zubr Classic Lager



Kött/Meat

Köttbullar 195kr

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

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

vi rekommenderar: Gjutarns Bästa Ale

Peppargrillad flankstek 265kr

Serveras med bakade smålökar, ramslöksmör, pommes samt rödvinssås

Flanksteak with baked onion, ramson butter, chips and red wine sause

vi rekommenderar: Oskar Blues IPA

Grillad biff, 250g 325kr

Serveras med rostad färskpotatis, grillad sparris, vitlökscrème fraiche samt rödvinssås

Grilled striploin steak served with roasted new potatoes, grilled asparagus, garlic crème fraiche 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 189kr

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 198kr

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 188kr

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: Old Stock Ale/St Bernadus Abt 12

Nougatcrispglass med färska bär 59kr

Nougat crisp ice cream & fresh berries

vi rekommenderar: Samuel Smith's Raspberry

Rabarbertartelette med vaniljglass 69kr

Rhubarb tartelette with vanilla ice cream

vi rekommenderar: Smo*OT*h Surfing Milk 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

