

Tapas

Beställ in någon enstaka som en aptitretare eller ta 3-5 stycken som ett alternativ till förrätt.

Fråga oss gärna om dryckesförslag

50kr/styck

Kantarellasagne (veg)

Chanterelle lasagna

Västerbottenpaj (veg)

Mature swedish cheese pie

Vitlöksbröd (veg)

Garlic bread

Chili, vitlök & citronmarinerade oliver (veg)

Marinated olives

Ekologisk dansk blåmögelost (Blå kornblomst) serveras med hjortron (veg)

Organic danish blue cheese served with cloudberry

Lufttorkad Serranoskinka med bakade tomater

Air dried serrano ham with baked tomatoes

Långbakad friterad fläksida med äppelchutney med chili & ingefära

Long baked fried pork belly with apple chutney with chilli & ginger

Rökt rensteksröra med pepparrot på tunnbröd

Smoked reindeer with horseradish on thin bread

Pankofriterad kyckling med glasnudlar

Fried chicken with glass noodles

Chili & vitlöksfräst vildfångad argentinsk jätteräka med chilimajonnäs

Chilli & garlic fritter wild caught giant gambas with chili mayonnaise

Friterad strömming med kaprismajonnäs

Fried herring fillets with capers mayonnaise

Het räkcevice i gemsallad

Hot shrimp ceviche in cardiac lettuce



Fisk & Skaldjur/Sea food

Fisk- & skaldjursgryta 198kr

Mustig tomatbaserad fiskgryta med lax, torsk, räkor & musslor serveras med aioli

Musty tomato-based fish casserole with salmon, cod, shrimp & mussels served with aioli

vi rekommenderar: Helsinge Pilsner

Fish & Chips 195kr



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 210kr

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: Chimay Vit

Pasta

Panzerottipasta fylld med Karl Johansvamp 195kr (veg)

Serveras med jordärtskocksås smaksatt med tryffel, bakade cocktailtomater,

ramslöksolja samt färsk riven pecorino

Panzerotti Pasta stuffed with karljohan mushrooms served with Jerusalem artichoke sauce

flavored with truffles, baked tomatoes, ramson oil and grated pecorino

vi rekommenderar: Weissbier Oppigårds

OT´ s Spaghetti Carbonara 198kr

Krämig spaghetti med bacon, riven parmesan och äggula

A creamy spaghetti with bacon, grated parmesan cheese and egg yolk

vi rekommenderar: Zubr Classic Lager/J.A.C.K. session ipa



Kött/Meat

Wallenbergare 210kr

Gjord på nymald gödkalvrostbiff serveras på klassiskt vis med rårörda lingon, sockerärtox,
brynt smör samt potatispuré

Freshly ground veal patty served with sugersnaps, lingon berries, browned butter & potato puree

vi rekommenderar: Gjutarns Bästa Ale

Rödvinssässerad oxkind 198kr

Svensk långbakad oxkind serveras med potatispuré smaksatt med tryffel,
rödvinssäss samt friterad persilja

Swedish braised ox cheek served with potato puree flavoured with truffles, red wine sauce and fried parsley

vi rekommenderar: Oskar Blues IPA

Svensk fläkschnitzel 210kr

Fläkschnitzel från svenska gårdar serveras med pommes, rödvinssäss & ramslökssmör

Pork schnitzel from Swedish farms served with chips, red wine sauce & ramson butter

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

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

Chokladmousse med brownie och kolasås 78kr

Chocolate mousse with brownie & caramel sauce

vi rekommenderar: Samuel Smith´s Raspberry

Havtornspannacotta med Baileys 78kr

Sea buckthorn pannacotta with baileys

vi rekommenderar: Left Hand´s Milk Stout Nitro

2 sorters tryfflar 45kr

OT´s truffles

vi rekommenderar: Yeti/Ten Fidy/mr Coco

Amarula Coffe 4cl 110kr

Coffee D.O.M 4cl 110kr

Irish Coffee 4cl 110kr

Kaffe/Te 25kr

