

PUBLIK LYSEKIL

Följ oss på Instagram
@Publiklysekil

FÖRDRINKAR

Drinks

Momo 165
Rom, Aperol, Lime, Persika, Chili, Öl

West Side 165
Hallands fläder, Lime, Mynta, Sodavatten

Negroni 165
Gin, Campari, Vermouth

BUBBEL

CAVA Perelada Brut Reserva 115

CHAMPAGNE Bouché Cuvée Réservee Brut 165

SNACKS

Nocellara oliver / Nocellara olives 65

Marconamandlar / Marcona almonds 65

Ortiz-sardeller med crostinis & citron 135

“Ultra Frasiga” fläsksvålar med jalapeno, tryffelsalt & parmesan 75
“Ultra crispy” pork cracklings with jalapeño, truffle salt & parmesan

OSTRON

OSTRON - LILIA LEGRIS N03 48
schalottenlöksvinäger & citron

Friterat ostron med ramslök & parmesan 65

Eller
“General TSO” 65

FÖRRÄTTER

Starters

CRUDO PÅ TONFISK 185
SERVERAS MED KRYDDIG EMULSION & HAVSKRÄFTSOLJA SAMT VINÄGRETT MED INGEFÄRA, LIMEBLAD, VIT SOJA SAMT GURKA, KORIANDER & FRASIGA TAPIOCA MED LIME/CHILI-SALT
Crudo of tuna served with spicy emulsion & langoustine oil and a vinaigrette with ginger, lime leaf, white soy sauce, cucumber, crispy tapioca pearls with lime/chili-salt

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR FRÅN LL91 I LYSEKIL 225
GRATINERADE MED SMÖR PÅ VITLÖK, ÖRTER, CITRON, RIVEBRÖD, RASPAD PARMESAN
Local Langoustine au gratin, garlic, lemon, bread crumbs, parmesan cheese

BOUQUERONES 175
SERVERAS PÅ GRILLAT BRÖD MED EMULSION PÅ ROSTAD PAPRIKA, RÖKT OLIVOLJA, PERSILJA, VITLÖK, CITRON, CHILI & RASPAD PARMESAN
Served on grilled bread with emulsion of red pepper, smoked olive oil, parsley, garlic, lemon, chili & grated parmesan

VIT SPARRIS 175 LÄGG TILL STENBITSROM 25:-
SERVERAS MED SKUM PÅ BRYNT SMÖR, RAMSLÖK, ROSTADE HASSELNÖTTER, KRASSE & NYSKURNA ÖRTER
white asparagus with foam of browned butter, wild garlic, roasted hazelnuts, cress & herbs

PUBLIKS RÅBIFF 185
SERVERAS MED PICKLAD SILVERLÖK, MAJJO SMAKSATT MED PEPPAR/CITRON-MAYO, FRASIG PUFFAD QUINOA, KRASSE, GRÖNT ÄPPLE, JORDÄRTSKOCKA & GRAVAD ÄGGULA
Steak tartare with pickled white onion, mayo flavoured with pepper/lemon, crispy quinoa, cress, green apple, sunchoke & cured egg yolk

“PUBLIKS LANGOS” MED EGENSALTAD STENBITSROM 195
SERVERAS PÅ FRASIGT FRITERAT ROTI-BRÖD MED SYRAD GRÄDDE, SKUREN LÖK, DILL & CITRON
“Langos” with fresh lumpfish roe, sour cream, onions, dill & lemon

MEDELHAVS-CHARKUTERIER 215
SERRANOSKINKA, TRYFFELSALAMI, PARMESANOST, SMÅTOMATER, OLIVER, OLIVOLJA
Serrano ham, truffle salami, parmesan cheese, small tomatoes, olives, olive oil

VARMRÄTTER

Main courses

FRASIG PORTABELLO-SVAMP 285
SERVERAS MED SYRLIGA “THAI-NUDLAR”, SKUMMIG ASIATISK KÅLBULJONG MIXAD MED INGEFÄRA, RÄTTIKA, FRASIG SVARTKÅL, SESAMFRÖN & ENOKISVAMP
Crispy portobello mushroom served with tangy “Thai noodles,” a frothy Asian cabbage broth blended with ginger, daikon, crispy black kale, sesame seeds & enoki mushrooms

STOR RÅBIFF SERVERAS MED POMMES FRITES & DIPP 295
SERVERAS MED PICKLAD SILVERLÖK, MAJJO SMAKSATT MED PEPPAR/CITRON-MAYO, FRASIG PUFFAD QUINOA, KRASSE, GRÖNT ÄPPLE, JORDÄRTSKOCKA & GRAVAD ÄGGULA
SERVERAS MED POMMES FRITES & DIPP
Large serving of steak tartare with pickled white onion, mayo flavoured with pepper/lemon, crispy quinoa, cress, green apple, sunchoke & cured egg yolk. Served with french fries & dip

STOR HAVSKRÄFTOR FRÅN LL91 I LYSEKIL 385
GRATINERADE MED SMÖR PÅ VITLÖK, ÖRTER, CITRON, RIVEBRÖD, RASPAD PARMESAN SERVERAS MED BRÖD, POMMES FRITES & AIOLI
Local Langoustine au gratin, garlic, lemon, bread crumbs, parmesan cheese served with bread, pommes frites & dipp

FISKGRYTA MED RÅKOR, MUSSLOR & AIOLI 325
SERVERAS I EN GRÄDDIG HAVSKRÄFTSÅS SMAKSATT MED TOMAT, VITLÖK & SAFFRAN, SELLERI, KRONDILLSPICKLAD FÄNKÅL & VINKOKTA BLÅMUSSLOR
Fish stew with shrimp, mussels & aioli served in a creamy langoustine sauce with tomato, garlic & saffron, celery, fennel & wine-steamed blue mussels

HELGENS VARMRÄTT
Se tavlan

DAGSPRIS

RÖDTUNGAFILÉ 375
SERVERAS MED SKUMMIG BLÅMUSSELSMÖRSÅS, GRAVAD STENBITSROM, SPARRIS, RAMSLÖK, RÄDISA, VATTENKRASSE & SMÖRSTEKTA BRÖDSMULOR
Dover Sole Fillet served with a frothy blue mussel butter sauce, lumpfish roe, asparagus, wild garlic, radish, watercress & butter-fried breadcrumbs

BRÄSERAD OXKIND “LES ALPES” 325
SERVERAS MED BLOMKÅL, MOROT, SOCKERÄRTOR, SAUCE VELOUTÉ MED CITRON & DIJONSENAP, STOMPAD POTATIS SMAKSATT MED ROSTAD VITLÖK & GRÖTTLAGRAD GRUVÈREOST
Braised beef cheek served with cauliflower, carrot, sugar snap peas, velouté sauce with lemon & Dijon mustard, crushed potatoes flavored with roasted garlic & cave-aged Gruyère cheese

VIETNAMESISK RISNUDELSALLAD HANDSKALADE RÅKOR 255
MED GRÖNSAKER, ISBERGSSALLAD, BÖNGRODDAR, MYNTA, KORIANDER, THAICHILI, NUOC CHAM-SÅS, LIME & JORDNÖTTER
Vietnamese rice noodle salad, hand peeled shrimps with greens, iceberg lettuce, bean sprouts, mint, coriander, thai chili, Nuoc cham sauce, lime & peanuts

PUBLIKS STEAK MINUTE AV INNANLÅR “CAFÉ DE PARIS” 295
SERVERAS MED POMMES FRITES, CAFÉ DE PARIS-MAJO, SALLAD MED TOMAT & RÖDLÖK
Publik's Minute Steak of Inside Round “Café de Paris” served with French fries, Café de Paris mayo & a salad with tomato & red onion

BBQ CHICKEN-STEAK SANDWICH 245 MED POMMES? +30
SERVERAS PÅ GRILLAD SURDEGSTOAST MED SALLAD DRESSAD I “AVOKADO-VINÄGRETT” MED RÖDLÖK, GURKA & KIMCHI-MAYO
served on grilled sourdough toast with salad tossed in “avocado vinaigrette” with red onion, cucumber & kimchi mayo

EFTERRÄTTER

Desserts

PUBLIKS “TIRAMISU” 155
VANILJGLASS, SAVOIARDI-KEX, KAFFE/CHOKLAD-SIRAP & MASCARPONE/“TIRAMISU-SKUM”
Publik's “Tiramisu” with vanilla ice cream, savoiardi biscuits, coffee/chocolate syrup & mascarpone/“tiramisu foam.”

VÅREN ÄR HÄR 135
RÅMIXAD SORBET PÅ RABARBER & CITRON MED VISPAD VANILJPANNACOTTA, MANDEL, VIT CHOKLAD & TUILLE
“Spring is Here”, sorbet made from rhubarb & lemon with whipped vanilla panna cotta, almonds, white chocolate & tuile

COUPE COLONEL - “ÖVERSTENS SKÅL” 105
VODKA ÖVER CITRONSORBET
Coupe colonel - “the colonels toast” Vodka on lemon sorbet

VISPAD KAREMELLISERAD CHOKLADMUSSE 125
SALTROSTADE NÖTTER, OLIVOLJA, HALLON
Whipped caramelized chocolate mousse with salt roasted nuts, olive oil & raspberries

BRIE DE MEAUX 135
MED KAREMELLISERAD JORDGUBBSKOMPOTT MED SVARTPEPPAR & FRÖKNÄCKE FRÅN BJÖRSELLS
With caramelized strawberry compote, black pepper & seed crisps

CRÈME BRÛLÉE 125
Crème brûlée

MJÖLKCHOKLADSILL ST/25, HALVDUSSIN /100
Milk chocolate herring 1 pcs, 1/2 dozen

EFTER MATEN

After dinner

Enkel espresso 38 Dubbel espresso 38
Irish coffee 5cl 155 Kaffe baileys 5cl 155
Kaffe Karlsson 5cl 155 Kaffe D.O.M 5cl 155
Sigvards punchrulle 155

Avec finns i källarlistan..

ÖL

Fatöl 40cl / 50cl

Fat 21, Lager	81/96
Bryggmästarens bästa pilsner	84/99
Bron Ipa	94/108

Flaska / Burk

Smögenbryggar'n, Snipa, IPA	92
Smögenbryggar'n, Hamnöl, Lager	82
Punk IPA	89
Sierra Nevada, Pale Ale	93
Peroni Nastro, Lager	89
Hoegaarden Wit-Blanche	83

Fråga oss om fler ölsorter...

VITT PÅ GLAS / WHITE BY THE GLASS

HUSETS VITA VIN	110
ENCOSTAS DE BAIÃO, Vinho Verde, Portugal	145
STE MICHELLE WINE ESTATES, Merf Chardonnay, USA	155
WEINGUT QUERBACH, Riesling Classic, Rheingau	165
LUCIE THIEBLEMONT, Chablis AOC	175

RÖTT PÅ GLAS / RED BY THE GLASS

HUSETS RÖDA VIN	110
E. GUIGAL, Côtes du Rhône, Syrah m.fl	145
FREDI TORRES, La Sellection Montsant, Garnacha m.fl	165
KAUFMANN, Pinot Noir 1+, Rheingau	165
SHANNON RIDGE, Cabernet Sauvignon, USA	170

Fråga oss om extra
vin på glas..

PUBLIK BACKYARD
LYSEKIL | MAT & BAR | NORRA HAMNEN
MAT & DRICK | NORRA HAMNEN

Låt oss veta din allergi.
Publik-huset är kontantfritt.
Let us know your allergy.
Publik-huset is cash free.

Villa Solviken
HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT

Vårt hotell & restaurang Villa Solviken.
Se mer på instagram
@Villasolviken.se

EPOQUE
SÖDRA VÄGEN 8

En av våra krogar i Göteborg,
nära Lorensbergsteatern &
Skandinavium