



Charkbricka

Gruyere, brie, salami, prosciutto, fikonmarmelad, fröknäcke, oliver, aioli

149:-

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd..... 85:-

Aioli, färskost, mozzarella

Burrata..... 99:-

Basilikamarinerade körsbärstomater, plocksallad, rostade pinjenötter

Nachos..... 115:-

Tomatsalsa, guacamole, ost



ÖLKORG

Ölkorv, ost, jalla poppers, mozzarella sticks, lökringar, aioli, vitlöksbröd

125:-

BURGARE

Classic..... 179:-

Sallad, dressing, balsamicostekt lök, bacon, ost, lökringar

Whisky..... 179:-

Sallad, dressing, rödlök, tomat, ost, bacon, whiskyglaze

Jalla..... 179:-

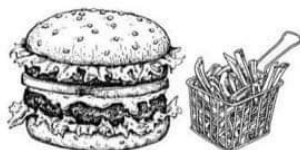
Sallad, mayo, picklad rödlök, ost, jalapeños, jalla popper

Truffle & Gruyère..... 189:-

Tryffel mayo, sallad, tomat, gruyère, balsamicostekt lök

Vegan..... 189:-

Sallad, srirachamayo, picklad rödlök



HUR VI GÖR VÅRA BURGARE!

Vi malar färsen till våra burgare av svenskt högrev. Vi ser det som ett hantverk och vi har rutiner som gör att vi får lov att servera dem på bästa sätt, lätt rosa, precis som man vill ha en saftig burgare. Vill du ha den stekt på annat vis är det bara att hojta till.



Vi serverar alla våra burgare med pommes, coleslaw, saltgurka och aioli vid sidan. Lock och botten består av smörstekt brioche. Du väljer mellan en 150gr burgare eller vår veganska burgare "beyond burger". Är du extra hungrig, beställ en "double up" för endast 50:-.

KÖKET REKOMMENDERAR....295:-

Förrätt

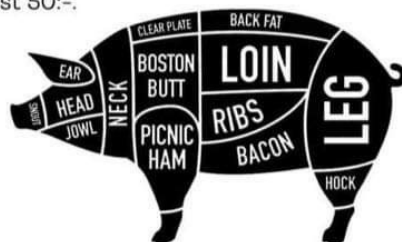
Prosciutto & Nocellara oliver som start

Burgare

Valfri burgare från menyn efter det

Från vårt eget bryggeri

40 cl av valfri öl från Imperial Bryggerhus under tiden

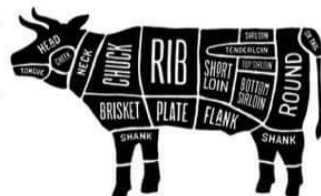
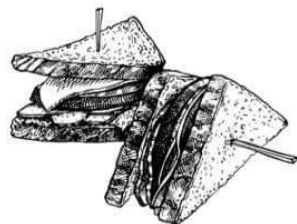


Har du matallergier?
Vänligen meddela personalen.



VARMRÄTTER

| | |
|---|--|
| Fish 'n Chips..... | 169:- |
| Friterad torsk, tartarsås, ärtor, pommes | |
| Cheese 'n Chips..... | 169:- |
| Grillrost, tartarsås, ärtor, pommes | |
| Club Sandwich..... | 179:- |
| Kyckling, bacon, färskost, sallad, pommes, aioli (<i>går att få veg</i>) | |
| Pasta Oxfile..... | 179:- |
| Svampsås med tryffel, salladslök, ugnsbakade tomater, vitlöksbröd (<i>går att få veg</i>) | |
| Moules Frites..... | 1/2kg 189:- 1/1kg..245:- |
| Vitt vin, musslor, grädde, persilja, pommes, aioli | |
| Caesarsallad..... | Grillad kyckling 169:- Handskalade räkor.. 199:- |
| Romansallad, rödlök, tomat, caesardressing, svartpepparkrutonger, vitlöksbröd | |
| Grillad Lax..... | 229:- |
| Smörslungad potatis, säsongens primörer, skagenröra, romsås | |
| Grillad Entrecote..... | 245:- |
| Pommes, bearnaise, tomat & löksallad, sauterade grönsaker | |



EFTERRÄTT



| | |
|--|------|
| Churros..... | 45:- |
| Kanel, socker, noisettedipp | |
| Crème brûlée..... | 55:- |
| En fransk klassiker | |
| Summer sundae..... | 49:- |
| Maräng, lemon curd och jordgubbskompott | |
| Coco brownie..... | 49:- |
| Med kokosskum, ananassalsa och rostade kokosflager | |

| |
|----------------------|
| Bryggkaffe 30:- |
| Espresso 30:- |
| Dubbel Espresso 35:- |
| Cappuccino 45:- |
| Latte 49:- |

UNNA DIG!

| | |
|---|-------|
| Ostbitar..... | 55:- |
| Ostbitar & 20cl fatöl..... | 115:- |
| Öl från vårt egna bryggeri Imperial Bryggghus | |
| Ostbitar & 3 x 20cl fatöl..... | 195:- |
| Öl från vårt egna bryggeri Imperial Bryggghus | |
| Nocellara oliver..... | 40:- |
| Prosciutto..... | 69:- |

imperial

BRYGGHUS

På Ronnebygatan 38 mitt i centrala Karlskrona ligger Imperial Bryggghus. Den första bryggningen som gjordes här var den 28 april 2022. Killen som brygger heter Emil Fridström som även är kökschef på puben där man finner vår öl. Emil har varit hembryggare i ca 3 år. Under hösten 2020 fick han möjlighet att praktisera hos Jessica och Magnus på Waxholms bryggeri.

Som hjälp, bollplank och tekniker har han Pappa Tobbe vare sig han vill eller inte.