

APERITIVO



Dry Martini 155
En dry martini är en klassisk cocktail som många förknippar med elegans och sofistikerad.

Old Fashioned 155
Old Fashioned är själva definitionen av en klassisk cocktail. Den innehåller bourbon whisky, socker, vatten och bitters.

Negroni 155
Gin, Campari, Söt Vermouth (Röd) är perfekt som apertif. Det här receptet är det traditionella grundreceptet med lika delar av varje ingrediens vilket är bra att utgå från.

Har du kostavvikelser/allergier, fråga personalen så hjälper vi er.

Fråga oss om köttets ursprung

ANTIPASTI

Toast Skagen 175
På smörstekt bröd med rödlök och löjrom

Råbiff på oxfile 185
Schalottenlök, friterad grönkål, riven parmesan och tryffelmajonnäs

Burrata med polpo 155
Stekt bläckfiskar med chilipulver, pesto, pinjenötter och sardeller

Bruschetta 105
Tomat, basilika, lök och balsamico

Bruschetta con Ricotta 115
Ricotta, tryffelhonung, rostade valnötter och smörstekt bröd

Arancini con Tartuffe 105
Vitlöksmajonnäs och riven parmesan
Lägg till färsk tryffel 45kr

Oliver 69

Carne e formaggio
Ost, oliver, fikonmarmelad, marinerade auberginer, salami, coppa, parmaskinka och knäcke
För 1 person 135:-, För 2 personer 225:-, För 3 personer 315:-

SECONDI



Plankstek 365
Tournedos, duchesse, baconlindad haricots verts, tomat och bearnaise

Saltimbocca alla Romana 245
Stekt kalv med kalvsky, parmaskinka, friterad salvia, stekt haricoverte, rostad potatis och parmesan

Schnitzel 275
300+ gram fläskschnitzel på ben med friterad kulpotatis, rödvinsky, riven parmesan och gräslökssmör

Högrevsburgare 225
180+ gram högrev med pepperjackost, rödlök, saltgurka, hamburgardressing och pommes
(Vi serverar hamburgarna medium)
Lägg till en dressing 25kr

Smörstekt röding 305
Pumpapuré, vittvinsås, marinerad fänkål, friterad polenta och löjrom

Råbiff på oxfile 285
Schalottenlök, friterad grönkål, riven parmesan, tryffelmajonnäs och pommes

Toast Skagen 275
På smörstekt bröd med rödlök och löjrom

Insalata con gamberetti 215
Räkor, napolisallad, ägg, herricuverte, gula tomater, aubergine, limes dressing och stekt bröd



VÅR KÖKSMÄSTARE REKOMENDERAR DENNA 3 RÄTTERS MENY

Råbiff på oxfile
Schalottenlök, friterad grönkål, riven parmesan och tryffelmajonnäs

Fettuccine Public
Kalvfile, tryffelkräm, mascarpone, spenat, champinjön och riven parmesan

Tortino al pistacchio
Len och varm pistagefondant med ett krämigt hjärta, serverad med vaniljglass och en touch av finhackade pistagenötter

PRIS 495kr P/P

DENNA MENY GÅR INTE ATT KOMBINERA MED ANDRA ERBJUDANDEN!

PASTA



Pasta oxfile 225
Krämig oxfile pasta med spenat och riven parmesan
Lägg till färsk tryffel 45kr

Fettuccine Public 235
Kalvfile, tryffelkräm, mascarpone, spenat, champinjön och riven parmesan
Lägg till färsk tryffel 45kr

Pasta havskräfta 225
Med polpo, chili, vitlök, färsktomater, tomatsås och vitt vin

Ravioli con funghi e ricotta 195
Smör, parmesan, salvia och rostad ströbröd

Risotto all funghi 195
Karljohansvamp, smör, krisp parmaskinka riven parmesan
(GÅR ATT FÅ VEGITARISK)

BARNMENY

För barn upp till 12 år
Barn hamburgare 125
Med ost, pommes & sallad vid sidan

Pasta oxfile 145
Krämig oxfile pasta med spenat och riven parmesan

Pannkakor 85
Med sylt och grädde

DESSERT

Gelato misto 85
Fråga personalen vilken smak vi har idag

Affogato al caffè 95
Vaniljglass med espresso kaffé

Tiramisu 115
Klassisk italiensk dessert med lager av savoiardikex doppade i marsala och mascarponekräm

Tortino al pistacchio 135
Len och varm pistagefondant med ett krämigt hjärta, serverad med vaniljglass och en touch av finhackade pistagenötter

Pannacotta con coulis di lamponi 105
Sillkeslen vaniljpannacotta toppad med en frisk halloncoulis. en klassisk italiensk dessert som balanserar sötma och syrlighet på ett perfekt sätt

The Public®

ÅKERSBERGA

COCKTAILS

ALLA COCKTAILS 5CL 155

VÅRA SIGNATUR COCKTAILS

PUBLIC PASSION

Vodka • Passionlikör • Citronjuice
Sockerlag • Passionjuice •
Passionfrukt • Special bitter

PUBLIC RASPBERRY

Vodka • hallon likör •
hallonsockerlag • Citronjuice
& kokosgrädde

HOT PEACH

Mörk rom • persikapure • tranbär
• lime juice • tabasco •
kokosgrädde

VODKA SOUR MED SMAK AV FLÅDER

Vodka • fläder likör • sockerlag •
Citronjuice • äggvita

AMARETTO SOUR

Amaretto • sockerlag •
Citronjuice • äggvita •
Angostura Bitters

WHISKY SOUR

Jack Daniel's • sockerlag •
Citronjuice • äggvita •
Angostura Bitters

GIN & TONIC

Tanqueray London Dry Gin •
Tonic på sidan

ÖL PÅ FAT



	40 CL	50 CL
Norrlands Guld	64	74
Krusovice Imperial	84	94
Wisby Pils	84	94
Ship Full of IPA	84	94
Brutal Brewing Third Mate Missing	84	94
Gotlands Bulldog Hazy APA	84	94
Brutal Brewing Tail of a Whale	84	94

ÖL PÅ FLASKA

	33 CL	50 CL
Bernard Amber Lager		95
Bernard Celebration Lager		95
Mariestad		89
Paulaner Weissbier		89
Mariestad Continental 4,2%	64	
Heineken	78	
SOL	78	
Wisby Stout	78	
Wisby Sleepy Bulldog pale ale	78	
Glutenfri Öl	84	
Åkersberga Bryggeri IPA	82	
Åkersberga Berga Pils	82	

MOUSSERANDE

	GLAS	FLASKA
Tempus Cava Brut SPA	99	495

ROSÉ

	GLAS	FLASKA
Mehrlein pinot noir rosé	120	470

VITA VINER

	GLAS	FLASKA
Husets Vita	120	470
Penfolds Max's Chardonnay AUS	150	580
Laroche Chablis Saint Martin FR	195	770
Riesling Réserve 2021 FR	150	580

RÖDA VINER

	GLAS	FLASKA
Husets röda	120	470
Penfolds Max's Shiraz AUS	165	640
Robert Mondavi Pinot Noir USA	135	520
Corte Grande Ripasso ITA	130	500
Borgogno Langhe Rosso ITA	145	560
Chateau Bonnet Reserve FR	160	620

FRÅGA EFTER VÅR
STORA VINLISTA



CIDER FLASKA

	33 CL
Briska Päron	72
Briska Hallon & Svartvinbär	72
Briska Fläder	72
Briska Persika & riesling	72
Strongbow	72

ALKOHOLFRITT

Piccolo Flaska Vitt Vin 20CL	95
Piccolo Flaska Rött Vin 20CL	95
Piccolo Flaska Mousserande 20CL	95
Red Bull	55
Mellerud Pilsner 33CL	46
Easy Rider Bulldog 33CL	46
Briska Päron / Briska Hallon & Svartvinbär	46
Loka, Coca Cola, Cola Zero, Fanta & Sprite	42
Alkoholfri drink	69