

FÖRDRINKAR

Dry martini	138
Hemingway daiquiri	138
Pisco sour	138
New York sour	138
Alkoholfri cocktail	49

Alla cocktails görs på 5cl

CHAMPAGNE CAVA I GLAS

Philipponat royale reserve	115
Anna Codorniu Brut	80
Privat Brut nature	95
Mousserande	65
Alkoholfri Codorniu zero cava	35

FÖRRÄTTER

- STARTERS -

HALV RÅBIFF

Råbiff gjord på oxfilé, friterad silverlök, truffelemulsion samt smörbakad palsternacka... 149

HUMMERSOPPA

Krabb, persiljeemulsion och syrade morötter ... 125

PUBLIC TOAST

Kräftor, räkor, Kalixlörrom, västerbottensost, akvavit och dill... 145

FÖRRÄTSPIZZA

Pizza från menyn slicad och klar att dela på för 2-4 personer... Pris se Pizzamenyn

GRILLAT FLATBREAD

Kalixlörrom, hackad rödlök, vispad crème fraiche och citrongelé.. 159

BURATINO

Ruccola, rökt olivolja, coctailtomater och crostini... 89

CARPACCIO

Cecinaskinka, rostade pinjenötter, lagrad olivolja och västerbottenscrisp... 139

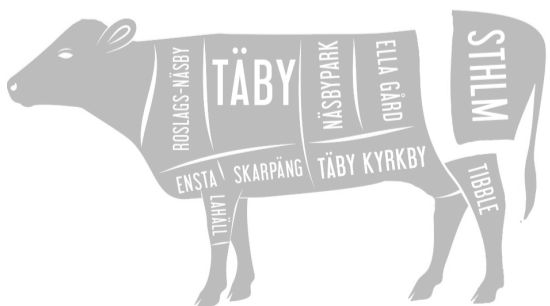
MOULES CRÈME

Blåmusslor, vitt vin, grädde, vitlök och persilja... 125

CHARKTALLRIK

(förrätt 2pers)
Utvalda charkuterier
från vårn tapasbar

195



GRILL OCH SPIS

HJORTFILÉ

Serveras med gräddstuvad savojkål, rökt fläksida och smörad oxbuljong... 289

RYGGBIFF TAGLIATA

Ruccolasallad, parmesan, romaticatomater, olivolja, balsamico samt pommes frites... 235

CONFITERAT ANKLÅR

Risotto, svampduxelle och friterad grönkål... 245

US-ENTRECOTE

Rostad tomatsallad, pommes frites och hemslagen bearnaise... 325

IBERICORACKS

Serveras med chorizosmör, potatis- och silverlöksgratäng samt vaxbönor... 239

GRILLBRICKA

(2pers)

Mix som varieras efter säsong & serveras med kruttsmör, bearnaise, friterad potatis, majskolv & pimientos.

320 P/P

KÖKET REKOMMENDERAR

Varje vecka hittar du nya rekommendationer av köket baserat på säsongens råvaror. Fråga gärna vår personal.



VIN TILL GRILLAT KÖTT

Generellt passar röda viner från smaktuperna fruktigt och smakrikt eller kryddigt och mustigt, med fatakrakter. Vita viner behöver vara smakrika och ha fatkarakter - vinerna hittar du i smaktypen fulligt & smakrikt.

ÖL TILL GRILLAT KÖTT

Ale, gärna med lite sötma, med medelbeska är ett bra val till grillat kött. Ölen brukar även ha aromer som är lite knäckiga och som passar till den grillade köttsmaken, och eventuella tillbehör: bearnaise säs, tomatsalsa eller örkräm.

VÅR SOMMELIER HJÄLPER ER GÄRNA

BURGARE

BBQ-BURGARE

Rökt mosarellaost, BBQ-sås, ruccola och patata bravas... 185

THE PUBLIC BURGARE

Bacon, cheddarost, publicdressing, biffomat, rödlök, sallad och pommes frites... 185

CHEESEBURGARE

Gruyèreost, cheddarost, friterad lök, biffomat, sallad och pommes frites... 179

VECKANS VEGETARISKA

Fråga din servitör om vad vi serverar denna vecka.. 150

THE CUBANA BURGARE

Chimichurri, sötpotatis-pommes frites, chipotledressing, rödlök, biffomat, sallads... 185



SAMTLIGA BURGARE GÖRS PÅ HÖGREV FRÅN AUSTRALIEN OCH SERVERAS MEDIUMSTEKTA OM INGET ANNAT ÖNSKAS, ÄVEN MED GLUTENFRITT BRÖD.



VIN TILL BURGARE

En klassisk burgare gjord på nö- eller blandfärs passar bra med ett lika klassiskt vin som till exempel en Zinfandel från Kalifornien. Denna druva är tillräckligt smakrik för att hålla jämna steg med en hamburgare med de flesta toppingar som ost, bacon, svamp osv. Se BARA till att du väljer ett mörkare rödvin istället för ett ljusrött som gränsar till rosé.

ÖLTIPS TILL BURGARE

Vi brukar säga att fyra olika stilar gör upp, lager, mörk lager, fräsch IPA och en fullig Pale Ale. Välj bland våra välkända flaskor.

VÅR SOMMELIER HJÄLPER ER GÄRNA

Fisk och Skaldjur

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA
Musslor, kvällens fisk, kräftstjärt och saffransaioli... 239

SKREITORSK
Serveras med brunt smörsås, grönt äpple och säsongens primörer... 249

MOULES FRITES med aioli... 195

GRILLAD FISK
(Urbanad-seabass)
Fylld med örter, citron, marinerad lök, pommes frites och Aioli.

198



VINTIPS TILL GRILLAD FISK OCH SKALDJUR

Maten får mycket smak från grillen. Och du kan gärna ta en smakrikt vitt vin, gärna fatlagrat. Fylligt och smakrikt. Rosé med frisk syra går bra. Ett lättare rödvin från smaktupen mjukt och bärigt är värt att prova till en grillad fisk.

ÖLTIPS TILL GRILLAD FISK OCH SKALDJUR

Ett veteöl, med sina låga beska och syrliga smak, är ett matchande val till skaldjuren, även en syrlig öl i belgisk stil går bra. Dessutom ljus lager med liten- till medelbeska matchar fisken och skaldjuren.

VÅR SOMMELIER HJÄLPER ER GÄRNA

PASTA

DE MATADOR
Oxfile med dijonsenap, Taleggio, karljohansvamp och chili... 179

PASTA CANNELLONI
Serveras med säsongens svamp, valnötter och lagrad hårdost... 165

LASAGNE BOLOGNESE... 165



PIZZA

FILETTE DE TERNERA
Lågtempererad oxfile, champinjoner och bernaisesås... 210

GYROS
Picklad chili och myntaoghurt... 149

CONTADINA
Marinerad paprika, aubergine, zucchini, kronärtskocka och oliver... 129

MISTO DI TERRA
Salami, cocktailtomat, parmaskinka, parmesano och ruccola... 145

CAPRICCIOSA
Prosciutto cotto (italiensk kokt skinka med örter), färska champinjoner och basilika... 145

TONNO
Tonfisk, persilja, kprisbär, svartpeppar, chili och citron... 145

FRUTTI DI MARE
Frutti di mare med scampi, blåmusslor, kräftstjärtar, citron, vitlök och persilja. 160

JAMÓN DE PERA
Päron med parmaskinka, blåmögelost, valnötter och bladspenat... 145

CHÈVRE CHAUD
Säsongens betor, chevréost, rostade pinjenötter och ruccolasallad... 138

FORMAGGIO
Gorgonzola, chevre, parmesan och olivolja... 138

POLLO CON JALAPEÑO
Kuckling med jalapeño, sotad tomatsalsa och chili... 149

GLUTENPIZZA
ALLA PIZZOR GÅR
ATT FÅ GLUTENFRIA
OBSERVERA
BAKAS I SAMMA UGN!



DRYCK TILL PASTA- & PIZZARÄTT

Pastarätter är ofta recept som innehåller gräddiga såser eller mycket ost. Pizzor är vanligen kaloriska. Rätterna har stor smakrikedom alltifrån neutrala till smakrika. Kryddhet pasta och pasta med beska förekommer mer sällsynt. Grundregeln är att till kraftfull mat väljs en fylligare dryck, men helheten av rättens smak är väsentlig för det slutliga valet.

VÅR SOMMELIER HJÄLPER ER GÄRNA

KLASSIKER OCH SALLAD

BIFF RYDBERG
Oxfile med tärnad potatis, ölkokt lök, äggula och senapscreme... 255

RÅBIFF PÅ OXFILE
Råbiff gjord på oxfile, friterad silverlök, truffelemulsion som serveras med smörbakad palsternacka... 255

THE PUBLIC'S SALLAD
Chipotleglacerad majsuckling sallad, roquefortost, ägg, bondkrutong och dijonnaise... 165

KÖTTBULLAR
Potatispure, rårörda lingon, gräddsås och pressgurka... 185

OXFILEPLANKA
Baconlindad haricots verts, grillad tomat, champinjoner och bearnaise

298

SIDES

BONDSALLAD... 55

POMMES FRITES... 40

POMMES FRITES
OCH BEARNAISE... 60

SÖTPOTATIS FRITES ...55

POTATIS OCH SILVERLÖKS-
GRATÄNG... 65

SÅSER... 30
-Hemslagen bearnaise
-Örtsmör
-Chimichurri

BARNMENY

PIZZA
Vesuvio... 65

LASAGNE... 65

PANNKAKA
Sylt och grädde... 50

HAMBURGARE
100 g kött, sallad, tomat, dressing och pommes frites... 75

Dessert

FRYST CHOKLADPANNACOTTA
Serveras med sultade björnbär och italiensk maräng... 89

SORBETCOCKTAIL... 95

CHOKLADTRYFFEL... 30

THE PUBLIC'S CHEESECAKE
Med säsongens bär... 99

KÖKETS TIRAMISU... 85

VIT CHOKLADBRULÉ
med hallonsorbet... 95

HOVDESSERT

Kökets val av glass, maränger, chokladsås, grädde och bär. Rekommenderas för två personer.

180



DRYCK TILDESSERTER

När man väljer dryck till desserter finns det en enkel grundregel att utgå från: drycken bör alltid vara något sötare än desserten. Om desserten är sötare än drycken kommer drycken att upplevas som syrlig och bitter.

KAFFEDRINKAR

- ESPRESSO MARTINI, Kahlua, vodka, espresso och socker
- IRISH COFFE, Irish whiskey, farinsocker, grädde
- HOT TRUFFLE, frangelico, vodka, grädde
- KAFFE KARLSSON, Baileys, cointreau, grädde

ALLA KAFFEDRINKAR KOSTAR 4 CL...118 och 6 CL... 148

DESSERTVINER

- Cumes de Rieussec Sauternes... 110/6cl
- Croft 20yo Tawn port... 80/6cl
- Noble One... 100/6cl
- Peter Lehman Botrytis Semillon... 105/6cl
- Rivesaltes Ambre' eko... 80/6cl

VÅR SOMMELIER HJÄLPER ER GÄRNA