

Hotellmeny

Förrätt

Toast skagen med sikrom
*Toast "skagen" with prawns & crayfish
mix served with lavaret roe*
(Tripel Karmeliet)

Varmrätt

Steak-frites (utskuren biff med färska frites).
Serveras med bearnaise samt tomat- & löksallad
*Steak-frites (beef with fries). Served with bearnaise sauce
& tomato & onion salad*
(Westmalle Dubbel)

eller/or

Belgobarens mustiga fisk- & skaldjursgryta.
Serveras med vitlöksbröd & saffransaioli
*Belgobaren's rich fish & seafood stew. Served with
garlic bread & saffron aioli*
(Belgo IPA)

Dessert

Citron- & limepannacotta med rårörda,
myntamarinerade jordgubbar
*Lemon & lime panna cotta with mashed
mint-marinated strawberries*
(Fruktöl/Fruit beer)

2 rätter (2 dishes) 345:-

3 rätter (3 dishes) 445:-

belgobaren



belgobaren

– the fastest way to Belgium

*Välkommen! Här njuter vi av vällagade och
välkomponerade måltider med inspiration
från den belgiska matkulturen.*

I Belgien bryggs ett öl till varje tillfälle. Fråga
gärna personalen efter passande dryck eller
be att få se vår stora öllista med hundratals
belgiska öl.

Kockarnas ölsrekommendationer hittar du
inom parantes under rätterna.

Fråga gärna personalen om allergener

Welcome to belgobaren!

*We compose our meals with inspiration
from the rich Belgian cuisine.*

In Belgium there's a beer for every occasion.
Our staff will be happy to recommend
something suitable. You can also ask for our
extensive beer list with hundreds of beers.

Our chefs' beer recommendations are in
brackets below the dishes.

Please consult the staff about allergens

Förrätter

Vitlöksbröd på surdeg med aioli
Sour dough garlic bread with aioli 69:-
(Belgo IPA)

Färska frites med dipp
Fries with dip 67:-
(Belgo Pils)

Toast skagen med sikrom
Toast "skagen" with prawns & crayfish mix served with lavaret roe 137:-
(Tripel Karmeliet)

Ost-, korv & charkbricka
Selection of cheese, sausages & cold cuts 159:-
(Black Jack)

Näve med rökta räkor, saffransaioli, rostat surdegsbröd & Västerbottenost
Smoked shrimp, saffron aioli, toasted sourdough bread & Västerbotten cheese 147:-
(Tripel Karmeliet)

Vegetariskt

Belgoburgare med rödbetsbiff, portabellosvamp, halloumi & bbq-sås. Serveras med frites & coleslaw
Belgo burger with patty of beets, portabello, halloumi & bbq-sauce. Served with fries & coleslaws 189:-
(Maredsous 6)

Kvällens tips!

Tip of the evening!

Inklusive 33cl öl (Belgo Pils/IPA) eller ett glas vin
Incl. 33cl beer (Belgo Pils/IPA) or a glass of wine 187:-
Med alkoholfritt/Non-alcoholic beverage 177:-


Alltid på belgobaren

Caesarsallad med ugnsg Grillad kyckling & bacon toppad med parmesan
Caesar salad with roasted chicken & bacon topped with parmesan 189:-
(Belgo IPA)

Sallad med rökt lax, scampi, ägg, honungsmelon & senapsdressing
Salad with smoked salmon, scampi, egg, canary melon & mustard dressing 189:-
(Belgo DIPA)

Bookmakertoast på oxfile med riven pepparrot & äggula. Serveras med pommes
Bookmaker toast with beef tenderloin, grated horseradish & egg yolk. Served with fries 189:-
(Tripel Karmeliet)

Belgobarens mustiga fisk- & skaldjursgryta. Serveras med vitlöksbröd & saffransaioli
Belgobaren's rich fish & seafood stew. Served with garlic bread & saffron aioli 225:-
(Belgo IPA)

Belgoburgare (200g) med tillbehör & frites 
Belgo burger (200g) with sides & fries 189:-
(Maredsous 6)

Belgobarens egna korvar i tre olika smaker med sauterat sidfläsk och savoykål. Serveras med dijon-senap, rödlökschutney & potatisstomp
Belgobaren's own sausages (three varieties) with sautéed pork & savoy cabbage. Served with dijon mustard, red onion chutney & roughly mashed potatoes 207:-
(Black Jack)



Moules & frites

Vår specialitet – ekologiskt odlade musslor. De odlas naturligt på natursköna västkusten och tillagas enligt belgiska traditioner. Alla våra musslor kokas med vitt vin, selleri, gul lök, vitlök, purjolök, morötter & timjan. Serveras med frites.

Our specialty - mussels ecologically cultivated in Sweden.

All our mussels are cooked in white wine with celery, onions, garlic, leek, carrots & thyme. Served with fries.

1/2 kg 149:-
1 kg 229:-

Moules Marineré (Wine, vegetables & herbs)

Moules Classic (Wine & cream)

Moules Bacon & Grädde (Bacon & cream)

Moules Provençale (Tomatoes & herbs)

Moules Morney (Parmesan & cream)

Fråga gärna personalen om lämplig öl till dina musslor

The staff will be happy to recommend a suitable beer for your mussels

Varmrätter

Tournedos på oxfile med rödvinssky, torkade kvisttomater, rostade rödlöksringar, Västerbottenostsmör & råstekt potatis
Tournedos with red wine gravy, dried tomatoes, roasted red onion rings, butter with Västerbotten cheese & raw-fried potatoes 275:-
(Kwak)

Steak-frites (utskuren biff med färska frites). Serveras med bearnaise samt tomat- & löksallad
Steak-frites (beef with fries). Served with bearnaise sauce & tomato & onion salad 225:-
(Westmalle Dubbel)

Rimmad lax med dillstuvad potatis & härlig sommarsallad
Salad with cured salmon, dill boiled potatoes & summer salad 189:-
(Hoegaarden)

Dessert

Citron- & limepannacotta med rårörda, myntamarinerade jordgubbar
Lemon & lime panna cotta with mashed mint-marinated strawberries 97:-
(Fruktöl/Fruit beer)

1 kula sorbet
Scoop of sorbet 39:-
(Fruktöl/Fruit beer)

Belgisk chokladfondant med vaniljglass
Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream 84:-
(Rocheport 10)

Tre sorters hemlagade tryfflar
Three kinds of homemade truffels 69:- (29:-/st)
(Black Isak)