

Följ oss på Instagram
@Publiklysekil

PUBLIK LYSEKIL

Om ni har frågor om vilka allergener som finns
i maten eller köttets ursprung som vi serverar
fråga oss i personalen Låt oss veta din allergi.
Publik-huset är kontantfritt.

FÖRDRINKAR Drinks

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

West Side 165
Hallands fläder, Lime, Mynta

Negroni 165
Gin, Campari, Vermouth

BUBBEL

CAVA Perelada Brut Reserva 115
CHAMPAGNE Bouché Cuvée Réserve Brut 165

SNACKS

Nocellara oliver / Nocellara olives 75

Marconamandlar / Marcona almonds 65

Världens bästa sardeller (Conservas Ortiz) i
ekologisk olivolja med crostinis & citron 155

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

Gräddfilsglass med 15 g
”Kalixljörom-topping” & ”lök-strössel” 125
Sour cream ice cream with 15 g
”Kalix bleak roe topping” & ”onion sprinkles

OSTRON

Serveras med med schalottenlöksvinäger

Fine de claire - Chiron Fils no4 45
Lilia legris no3 48

Fine de claire
6st 225
12st 415
12 st+flaska champagne 1175

Friterat ostron 65
med jalapeno & gammel knas
Friterat ostron 65
med koreansk chili, sesam & koriander

FÖRRÄTTER Starters

TONFISK-CRUDO 185

SERVERAS MED AVOKADO SAMT VINÄGRETT MED INGEFÄRA,
LIMEBLAD, VIT SOJA ”MALA-OIL” SAMT GURKA, RÄDISA,
KORIANDE & FRASIGT SESAM-PAPPER
Tuna crudo served with avocado and a vinaigrette of ginger, lime leaf, white soy,
chili oil, and cucumber, radish, cilantro & crispy sesame paper

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR FRÅN LL91 I LYSEKIL 245

GRATINERADE MED SMÖR PÅ VITLÖK, ÖRTER, CITRON,
STEKTA BRÖDSMULOR, RASPAD PARMESAN
Local Langoustine au gratin with 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

PUBLIKS ”SOMMAR-OST” 185

FETAOST INLAGD MED DRUVKÄRNSOLJA MED CHILI & KRYDDOR, SERVERAS
MED VATTENMELON, GURKA, CANTALOUPE, KALABRISK CHILI,
JALAPENO, MYNTA, OREGANO & ”HONUNGSVINÄGER”
Publik’s ”summer cheese”, feta cheese marinated in grapeseed oil with chili & spices,
served with watermelon, cucumber, cantaloupe, calabrian chili, jalapeño, mint,
oregano & ”honey vinegar”

PUBLIKS RÅBIFF 185

PICKLADE SOMMARKANTARELLER, PARMESAN-MAJJO MED SVART VITLÖK
PUFFAD QUINOA, SMÖRGÅSKRASSE, JORDÅRTSKOCKA & GRAVAD ÄGGULA
Publik’s beef tartare served with pickled chanterelles, parmesan mayo flavored with black
garlic, crispy puffed quinoa, garden cress, jerusalem artichoke & cured egg yolk
TILLVAL RIVEN SOMMARTRYFFEL 65

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, BASILIKA
SMÅTOMATER, OLIVER, OLIVOLJA
Serrano ham, truffle salami, parmesan cheese, basil, small tomatoes, olives, olive oil

VARMRÄTTER Main courses

GRILLAD MAJS / KANTARELLER 285

SERVERAS MED KRÄM PÅ VITA BÖNOR, PIMIENTO DE PADRONS, GRILLAD
”FÄRSK VITLÖK-OLJA” MED JALAPENO, ÖRTER, VATTENKRASSE & SOMMARTRYFFEL
Grilled corn / chanterelles served with white bean cream, pimiento de padrons, grilled
”fresh garlic oil” with jalapeño, herbs, watercress & summer truffle

STOR RÅBIFF SERVERAS MED POMMES FRITES & DIPP 295

MED PICKLADE SOMMARKANTARELLER, PARMESAN-MAJJO SMAKSATT MED VITLÖK
FRASIG PUFFAD QUINOA, SMÖRGÅSKRASSE, JORDÅRTSKOCKA & GRAVAD ÄGGULA
Large beef tartare served with pickled chanterelles, parmesan mayo flavored with garlic,
crispy puffed quinoa, garden cress, jerusalem artichoke & cured egg yolk
TILLVAL RIVEN SOMMARTRYFFEL 65

STOR HAVSKRÄFTOR FRÅN LL91 I LYSEKIL 435

GRATINERADE MED SMÖR PÅ VITLÖK, ÖRTER, CITRON, RIVEBRÖD, RASPAD PARMESAN
SERVERAS MED BRÖD, POMMES FRITES & AIOLI
Large serving of local langoustine au gratin with garlic, lemon, bread crumbs, parmesan cheese
served with bread, french fries & aioli

PUBLIKS BOHUSLÄNSKA FISKGRYTA MED FISK FRÅN LL91, RÄKOR & BLÅMUSSLOR 325

SERVERAS I KRÄMIG HAVSKRÄFTSÅS SMAKSATT MED TOMAT, VITLÖK & SAFFRAN,
BLEKSELLERI, TUNT HYVLAD FÄNKÅL & VINKOKTA BLÅMUSSLOR & AIOLI
Publik’s bohuslän fish stew with fish from ll91, shrimp & blue mussels served in a creamy
langoustine sauce flavored with tomato, garlic & saffron, celery, thinly sliced fennel,
wine-steamed blue mussels & aioli

CLUBSTEK AV SVENSK HÄNGMÖRAD KVIGA, 700G MED BEN (SERVERAS FÖR TVÅ) 945

SERVERAS MED GRILLAD SOMMARKÅL, MAJS, GRÖN SPARRIS
FRASIG FÄRSKPOTATIS, RÖDVINSSKY, DRAGON & CITRON-EMULSION
(LÄNGRE TILLAGNINGSTID)
Club steak of swedish dry-aged heifer, 700g with bone (served for two) served with grilled summer
cabbage, corn, green asparagus, crispy new potatoes, red wine jus, tarragon & lemon emulsion
(longer preparation time)

HÄLLSOTAD TORSKRYGG 385

SERVERAS MED KÅL, ÄRTOR & SOJABÖNOR, LIMEBLAD JALAPENO, FÄRSKPOTATIS,
LAXROM SKUMMIG BLÅMUSSLSÅS MED ROSTAD KYCKLINGBULJONG & WASABI
Seared cod loin served with cabbage, peas & edamame, jalapeño, new potatoes, salmon roe,
foamy blue mussel sauce with roasted chicken broth & wasabi

ÖRTMARINERAT & GRILLAT LAMM 365

SERVERAS MED KRONÄRTSKOCKA, RÖDVINSSKY MED SOLTORKAD TOMAT,
GRÖN SPARRIS, PARMESAN/SVART VITLÖKS-EMULSION, FÄRSKPOTATIS,
VATTENKRASSE & PARMESAN
Herb-marinated & grilled lamb served with artichoke, red wine jus with sun-dried tomato,
green asparagus, parmesan/black garlic emulsion, new potatoes, watercress & parmesan

VIETNAMESISK RISNUDELSALLAD MED HANDSKALADE RÄKOR 255

MED GRÖNSAKER, ISBERGSSALLAD, BÖNGRODDAR, MYNTA,
KORIANDE, 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

TILL DIN FYRBENTA VÄN 65

HUNDGLASS FRÅN DET GODA HANTVERKET I LYSEKIL

EFTERRÄTTER Desserts

PUBLIKS ”TIRAMISU” 145

VANILJGLASS, SAVOIARDI-KEX,

KAFFE/CHOKLAD-SIRAP & MASCARPONE-SKUM
Publik’s ”Tiramisu” with vanilla ice cream, savoiardi biscuits,
coffee/chocolate syrup & mascarpone foam

”PUBLIKS SOMMAR-DRÖM” 155
JORDGUBBAR & ROSTAD JORDGUBBSGLASS MED
SVARTPEPPAR SERVERAS MED VISPAD PANNACOTTA
SMAKSATT PISTAGENÖT, VIT CHOKLAD & TUILE
”Publik’s summer dream” strawberries & roasted strawberry
ice cream with black pepper served with whipped pannacotta
flavored with pistachio, white chocolate & tuile

COUPE COLONEL - ”ÖVERSTENS SKÅL” 105

VODKA ÖVER CITRONSORBET
Coupe colonel - ”the colonels toast” Vodka on lemon sorbet

EN BIT OST 135

FRÅGA OSS VAD VI SERVERAR IDAG
MED TILLBEHÖR & FRÖKNÄCKE FRÅN BJÖRSELLS
A piece of cheese ask us what we’re serving today
with accompaniments & crispbread from Björssells

CRÈME BRÛLÉE 125

MJÖLKCHOKLADSILL ST/25, HALVDUSSIN /100
Milk chocolate herring 1 pcs, ½ 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 punchulle 155

Avec finns i källarlistan..

Ö L

Fatöl 40cl / 50cl

Bryggmästarens bästa pilsner	84 / 99
Bron Ipa	94 / 108
Peroni	105 / 130

Flaska / Burk

Smögenbryggar’n, Hamnöl, Lager	87
Smögenbryggar’n, Snipa, IPA	96
Smögenbryggar’n, Malin Stout	96
Brewdog, Punk IPA	89
Hoegaarden Wit-Blanche	86
Asahi	89
Poppels, APA	89
Poppels, Mango Sour	95

Cider

Rekorderlig Pärön, Päröncider	79
Cidraie	89
Boulard Cidre Biologique Brut 75cl	325

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

Villa
Solviken
HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT

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



HUMAN

Rykande nyheter hos oss i Göteborg
Human Restaurang öppnar en bakficka
BAR HUMAN!

EPOQUE
SÖDRA VÄGEN 8

En av våra krogar i Göteborg,
nära Lorensbergsteatern &
Skandinavium