

Följ oss på Instagram
@Publiklysekil

PUBLIK LYSEKIL

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

FÖRDRINKAR Drinks

How do you like them apples? 165
Bourbon, Smörkola, Äpple, Citron, Maräng

Pink Petal 165
Hallands fläder, Cocchi Americano, Citron, Hallon

Nypon Margarita 165
Tequila blanco, Triple sec, Lime, Agave, Nypon

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

Tartelette med kräm på lagrad ost & brynt
smör, rostade rapsfrön, krondill &
stenbitsrom 55
Tartlet with aged cheese & browned butter cream,
roasted rapeseeds, crown dill & lumpfish roe

OSTRON
Serveras med
schalottenlöksvinäger / citron / tabasco

Lilia legris no3 48

Friterat ostron 65
med jalapeno & gammel knas

FÖRRÄTTER Starters

TONFISK-CRUDE 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

ANKLEVERTERRIN 225
SERVERAS MED KRÄM PÅ TORKADE FIKON, BJÖRNBÄR &
JORDGUBBSVINÄGER, ROSTADE NÖTTER & BRIOCHE-TOAST
Foie gras terrine served with dried fig cream, blackberries & strawberry vinegar,
roasted nuts & brioche toast

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

KANTARELLTOAST 185
STEKTA GULA KANTARELLER, GRUYERE-KRÄM, JALAPENO, PERSILJA,
SCHALOTTENLÖK, KRASSE & RASPAD GRUYERE
Fried golden chanterelles, Gruyère cream, jalapeño, parsley, shallots, cress & grated Gruyère

PUBLIKS RÅBIFF 185
SERVERAS MED PICKLADE SOMMARKANTARELLER, EMULSION PÅ MAJS
SMAKSATT MED TRYFFEL FRASIG 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

RISOTTO MED KANTARELL & JORDÅRTSKOCKA 285
SERVERAS MED SYRADE VAXBÖNOR, SEMIBAKADE TOMATER, FÄRSK VITLÖK,
STEKTA GULA KANTARELLER, RÖKTA MARCONAMANDLAR & RASPAD PARMESAN
Risotto with chanterelles & Jerusalem artichoke served with pickled wax beans, semi-dried tomatoes,
fresh garlic, sautéed golden chanterelles, smoked Marcona almonds & grated Parmesan

STOR RÅBIFF SERVERAS MED POMMES FRITES & DIPP 295
SERVERAS MED PICKLADE SOMMARKANTARELLER, EMULSION PÅ MAJS
SMAKSATT MED TRYFFEL FRASIG 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

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, RÅKOR & 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

RAVIOLI PÅ SKALDJUR, BLÅMUSSLOR & PILGRIMSMUSSLOR 455
SERVERAS I SKUMMIG CHAMPAGNESÅS PÅ PIGGVARSBULJONG & KYCKLINGBULJONG,
SOTADE PILGRIMSMUSSLOR, GURKA, SJÖKORALL, KRONDILL & LAXROM
Shellfish ravioli with blue mussels & scallops served in a frothy champagne sauce made from turbot
and chicken stock, seared scallops, cucumber, sea greens, crown dill & salmon roe

HÄLLEFLUNDRA 385
SERVERAS MED SPRITÅRTOR, SAUTERAD SPENAT, ROSTADE HASSELNÖTTER,
ÄPPLA, CITRONPICKLAD BLOMKÅL, SKUMMIG VITVINSSÅS MIXAD MED BRYNT SMÖR,
POTATISPURÉ & RIVEN SOMMARTRYFFEL
Halibut served with sweet peas, sautéed spinach, roasted hazelnuts, apple, lemon-pickled cauliflower,
a frothy white wine sauce blended with browned butter, potato purée & grated summer truffle

KRYDDSTEKT HJORT 375
SERVERAS MED KRÄM PÅ KARL JOHANSVAMP & BAKAD ROTSSELLERI, SOTAD MANGOLD,
ROSTAD POTATIS, ”ÖRT-PAPADUMS”, KRASSE & VILTSKY MED LÅNGPEPPAR & ROSMARIN
Spice-seared venison served with porcini & roasted celeriac cream, charred Swiss chard, roa
sted new potatoes, ”herb papadums”, garden cress & game jus with long pepper & rosemary

VIETNALESISK RISNUDELSALLAD MED HANDSKALADE RÅKOR 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

MÖRK CHOKLADKRÄM 155
MED HAVTORNSSORBET, VANILJMYLTADE
HAVTORN, KANDERADE PECANNÖTTER, TUILE,
KRYDDGRÖNT & CHOKLADJORD
Dark chocolate cream served with sea buckthorn sorbet,
vanilla-marinated sea buckthorn, candied pecans, tuile,
aromatic herbs & chocolate soil

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 BjörSELLS

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 punchrulle 155	

Avec finns i källarlistan..

ÖL

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

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



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



En av våra krogar i Göteborg,
nära Lorensbergsteatern &
Skandinavium