

Följ oss på Instagram
@Publiklysekil

PUBLIK LYSEKIL

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 Réservee 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

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.

FÖRRÄTTER

Starters

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA/PILGRIMSMUSSLA/HUMMER 185
SERVERAS MED REGNBÅGSROM, VINÄGRETT PÅ VIT SOJA, DILL, YUZU, LIMEBLAD, INGEFÄRA-EMULSION, GRILLADE TOMATER & FRITERADE SPANSKA MANDLAR
crudo of langoustine/scallop/lobster served with rainbow trout roe, white soy vinaigrette, dill, yuzu, kaffir lime leaf, ginger emulsion, grilled tomatoes & fried spanish almonds

NYKOKT HUMMER “NATURELL” HALV / HEL 325 / 595
SERVERAS MED AIOLI, BRÖD & GAMMELKNAS
Freshly boiled lobster served with aioli, bread & Gammelknas 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

PUBLIKS HUMMERSOPPA 155
KARL JOHANSVAMP, TRATTKANTARELLER & KRASSE
Publik’s lobster soup with porcini mushrooms & funnel chanterelles

BOUQERONES 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, JORDÄRTSKOCKA & 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 TRYFFEL 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

LOBSTER-ROLL “HOMMAGE ULF WAGNERS HUMMERSALLAD” 195
HUMMER, RÅKA & KRABBA I KRYDDIG PARMESAN-EMULSION, MED SKURNA ÖRTER, SULTANRUSSIN, PISTAGENÖTTER & SIDFLÄSK
lobster roll “homage ulf wagner’s lobster salad” lobster, shrimp & crab in a spiced parmesan emulsion, with chopped herbs, golden raisins, pistachios & pork belly

TILL DIN FYRBENTA VÄN 65
HUNDGLASS FRÅN DET GODA HANTVERKET I LYSEKIL

VARMRÄTTER

Main courses

RISOTTO MED KANTARELL & JORDÄRTSKOCKA 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, JORDÄRTSKOCKA & 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 TRYFFEL 65

GRATINERAD HALV HUMMER “GAMMELKNAS” 375
SERVERAS MED POMMES FRITES & AIOLI
Half lobster gratin “Gammelknas cheese” served with 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

RISOTTO MED HUMMER & TRYFFEL 445
SERVERAS MED NYKOKT LJUMMEN HUMMER, KANTARELLER KRASSE, HASSELNÖTTER, EXTRALAGRAD PARMESAN & RIVEN TRYFFEL
Risotto with lobster & truffle served with freshly cooked warm lobster, chanterelles, garden cress, hazelnuts, extra-aged parmesan & shaved truffle

SOTAD HÄLLEFLUNDRA 385
SKUMMIG CHAMPAGNESÅS MED PIGGVARSBULJONG MIXAD MED BRYNT SMÖR, VINÄGERBAKAT PÄRON, VAXBÖNOR, STEKT SVARTKÅL, KANTARELLER, SMÖRIG MANDELPOTATISKRÄM MED HASSELNÖTTER & RIVEN TRYFFEL
Fried halibut creamy champagne-sauce with browned butter, pear baked with vinegar, wax beans, fried black kale, chantarelles, mashed potatoes with hazelnuts & truffle
TILLVAL: GLASERAD BIT HUMMERSTJÄRT 85

KRYDDSTEKT HJORT 385
VILTSKY MED LÅNGPEPPAR, ROSMARIN & HJORTRON, KRÄMIG JORDÄRTSKOCKA, VINÄGERBAKAT PÄRON, VAXBÖNOR, STEKT SVARTKÅL, KANTARELLER, SMÖRIG MANDELPOTATISKRÄM MED HASSELNÖTTER & RIVEN TRYFFEL
Venison, fried with spices red wine sauce with long pepper, rosemary & cloudberrries, jerusalem artichoke-purée, pear baked with vineager, wax beans, fried black kale, chantarelles, mashed potatoes with hazelnuts & truffle
TILLVAL: GLASERAD BIT HUMMERSTJÄRT 85

VIETNAAMESISK RISNUDELSALLAD MED HANDSKALADE RÄKOR 255
MED GRÖNSAKER, ISBERGSSALLAD, BÖNGRODDAR, MYNTA, KORIANDER, 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

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

CHOKLAD & BJÖRNBÄR 155
MÖRK CHOKLADKRÄM MED KAREMELLISERAD BJÖRNBÄRSSORBET, VANILJMYLTADE BJÖRNBÄR, KANDERADE PECANNÖTTER, TUILE, KRYDDGRÖNT & CHOKLADJORD
dark chocolate cream served with caramelised blackberry sorbet, vanilla-marinated blackberries, candied pecans, tuile, fresh herbs and 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

PUBLIKS HUMMERSUPÈ

Vår unika hummermeny om 5 serveringar med det bästa bohuslän har att erbjuda just nu

Our unique lobster menu in 5 servings with the best that Bohuslän has to offer right now.

Menypris / Menu price 1075
Passande viner / Matching wines 650

Menyn serveras till hela sällskapet, vänligen respektera att vi inte har möjlighet att ändra eller anpassa hummersupén utan förbokning.

The menu is served to the whole company, please respect that we do not have the possibility to change or adapt the lobster menu without prior notification.

PUBLIK BACKYARD
LYSEKIL | MAT & BAR | 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