

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 Réserve Brut 165

PUBLIKS ASIATISKA

*Upplev en oförglömlig
asiatisk middag på Publik!*

*Från slutet av november och under
några helger i december bjuder vi in
till vår magiska "sharing-middag".*

*Varje rätt är fullproppad med
spännande smaker som garanterar
en gastronomisk upplevelse utöver
det vanliga.*

*Låt er överraskas och förföras av
våra läckra rätter i en mysig och
festlig atmosfär.*

Menypris / Menu price 795

FÖRRÄTTER

Starters

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA/PILGRIMSMUSSLA/HUMMER 185
SERVERAS MED REGNBÅGSRÖM, 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

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

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

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,
JORDÄRTSKOCKA & GRAVAD ÄGGULA
publik's beef tartare served with pickled summer chanterelles, corn emulsion flavored
with truffle, 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

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 summer chanterelles, corn emulsion flavored
with truffle, crispy puffed quinoa, garden cress, jerusalem artichoke & cured egg yolk
TILLVAL RIVEN TRYFFEL 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

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 vineager,
wax beans, fried black kale, chantarelles, mashed potatoes with hazelnuts & truffle

HELGENS VARMRÄTT **DAGSPRIS**
SE TAVLAN ELLER FRÅGA OSS VAD VI SERVERAR DENNA HELGEN (Begränsad upplaga)
See the board or ask us what we're serving this weekend (limited edition)

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

VIETNAMESISK 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

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

EFTERRÄTTER

Desserts

PUBLIKS "TIRAMISU" 145
VANILJGLASS, SAVOIARDI-KEX,
KAFFE/CHOKLAD-SIRAP & MASCARPONE-SKUM
Publik's "Tiramisu" with vanilla ice cream, savoirdi 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

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