

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

Höst drinken 165
Gin, Björnbär & citron

Negroni 165
Gin, Campari, Vermouth

Gin & Tonic på lokal gin 185
Nyfjälls västkustgin & tonic

BUBBEL

CAVA Perelada Brut Reserva 125

CHAMPAGNE Bouché Cuvée Réserve Brut 175

SNACKS

NOCELLARA-OLIVER 75 MARCONAMANDLAR 75
Nocellara olives / Marcona almonds

ORTIZ-SARDELLER MED CROSTINIS & CITRON 145
Ortiz anchovies with crostinis & lemon

FLÄSKSVÅLAR MED JALAPENO, TRYFFELSALT & PARMESAN 95
Pork rinds with jalapeño, truffle salt & parmesan

BOQUERONES, CROSTINIS & CITRON 165
Boquerones, crostinis & lemon

OSTRON MED SCHALOTTENLÖKSVINÄGER & CITRON 48
Oyster with shallot vinegar & lemon

FRITERAT OSTRON MED JALAPEÑO & PARMESAN 75
Fried oysters with jalapeño & parmesan

VARMRÄTTER

Main courses

STOR RÅBIFF, SERVERAS MED POMMES FRITES & DIPP 295
MED PEPPARROT, PICKLADE KANTARELLER, SVART VITLÖK-EMULSION, ESPELETTE-PEPPARPUFFAD QUINOA, KRASSE, FRASIG JORDÄRTSKOCKA & RIVEN GRAVAD ÄGGULA

Large serving of steak tartare steak tartar with horseradish, pickled chanterelles, black garlic emulsion, espelette pepper, crispy puffed quinoa, cress, crispy jerusalem artichoke & cured egg yolk served with french fries & dip

PUBLIKS BBQ-KYCKLING 275
SERVERAS MED SÖTSYRLIG MELONSALLAD MED FETAOST, GURKA, TOMAT, CHILI, KORIANDER, POMMES FRITES & KIMCHI-MAYO
BBQ-chicken with a sweet and tangy melon salad with feta cheese, cucumber, tomato, chili & coriander, served with french fries and kimchi mayo

VIETNAMESISK RISNUDELSALLAD MED HANDSKALADE RÅKOR 275
MED GRÖNSAKER, NUOC CHAM-SÅS, ISBERGSSALLAD, BÖNGRODDAR, MYNTA, KORIANDER, THAICHILI, LIME & JORDNÖTTER
Vietnamese rice noodle salad with hand peeled shrimps, greens, lettuce, bean sprouts, mint, coriander, thai chili, nuoc cham sauce, lime & peanuts

RISOTTO MED HUMMER & TRYFFEL 445
SERVERAS MED NYKOKT LJUMMEN GLASERAD HUMMER, KANTARELLER KRASSE, ROSTADE HASSELNÖTTER, EXTRALAGRAD PARMESAN & RIVEN TRYFFEL
Lobster & truffle risotto with freshly cooked warm glazed lobster, chanterelles, cress, roasted hazelnuts, extra-aged parmesan & shaved truffle

GRATINERAD HALV HUMMER "ÖRTER & VITLÖK" 395
SERVERAS MED POMMES FRITES & AIOLI
Half lobster gratin "herbs & garlic" served with french fries & aioli

PUBLIKS FISKGRYTA MED RÅKOR, BLÅMUSSLOR & AIOLI 335
FÅNGST FRÅN LL91 MED KRÄMIG HAVSKRÄFTSÅS MED TOMAT, VITLÖK & SAFFRAN, POTATIS, SELLERI, SYRAD FÄNKÅL & VINKOKTA BLÅMUSSLOR
Catch of the day from LL91 served with a creamy langoustine sauce with tomato, garlic & saffron, potatoes, celery, pickled fennel & wine-steamed mussels

SVAMP-RISOTTO 285
KARL JOHAN SVAMP, OSTRONSKIVLING, JORDÄRTSKOCKA, INKOKT CIPOLLINI, KALABRISK CHILI, RÖKT OLIVOLJA, ROSTADE FRÖN, HASSELNÖTTER, KRYDDGRÖNT & RASPAD PARMESAN
Mushroom risotto with porcini mushrooms, oyster mushrooms, Jerusalem artichoke, cipollini onions, calabrian chili, smoked olive oil, roasted seeds, hazelnuts, herbs & grated parmesan

SOTAD HÄLLEFLUNDRA 385
SKUMMIG VITVINSSÅS KOKT PÅ PIGGVARSBULJONG & ROSTAD KYCKLINGBULJONG, MIXAD MED BRYNT SMÖR, GLASERAD SVARTKÅL, GRÖNT ÄPPLÉ, TRATTKANTARELLER, CITRONPICKLAD BLOMKÅL, SLÄTMIXAD ROTSELLERI & FRASIG POTATIS
Halibut with white wine sauce made with turbot stock, chicken stock & browned butter, glazed black kale, green apple, funnel chanterelles, cauliflower & celeriac purée
Tillval: glaserad bit hummerstjärt 125 Ada-on: glazed lobster tail 125

OSSOBUCCO "MILANESE" 365
LÅNGKOKT KALVLÄGG I TOMAT MED NEBBIOLO-VIN, ÖRTER, GRÖNSAKER, SERVERAS MED SAFFRANS-RISOTTO & GREMOLATA
Slow-cooked veal shank in tomato with white wine, herbs, vegetables, served with saffron risotto & gremolata

GRILLAD RYGGBIFF 385
MED GRÖNSAKER, KANTARELLER, CHIMICHURRI, GRILLAT MAJS/JALAPENO-SMÖR RÖDVINSSKY, KRASSE, RASPAD PARMESAN, PANGRATTATO & FRASIG POTATIS
Beef tenderloin with vegetables, chantarelles, chimichurri, grilled corn & jalapeño butter, red wine jus, grated parmesan pangrattato & crispy potatoes

PUBLIKS STEAK FRITES "CAFÉ DE PARIS" 295
SERVERAS MED TOMAT & RÖDLÖKSSALLAD, CAFÉ DE PARIS-MAJO & DUBBELFRITERADE POMMES FRITES
Served with tomato & red onion salad, Café de Paris mayonnaise & double-fried French fries
GRILLAT BANKAT INNANLÅR 160G 295
Grilled inside round
GRILLAD RYGGBIFF 180G 385
Grilled beef

EFTERRÄTTER

Desserts

CITRON / HALLON / LAKRITS 135
Citronsorbet med hallon, rostade sockerkakssmulor & färskostskum med lakrits
Lemon sorbet with raspberries, toasted sponge cake crumbs & cream cheese foam with licorice

"PUBLIK-MAZARIN" 135
med varm nyponsoppa, brynt smör & vanilj-gräddglass & tuile & kryddgrönt
"publik mazarin" with warm rosehip soup, browned butter, vanilla cream ice cream, tuile & herbs

TARTELETTE MED CHOKLAD 145
mörk chokladkräm, myltade björnbär, olivolja, saltrostade macadamianötter chokladsorbet
chocolate tartlet dark chocolate cream, macerated blackberries, olive oil, salt-roasted macadamia nuts & chocolate sorbet

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 165 Kaffe baileys 5cl 165
Kaffe Karlsson 5cl 165 Kaffe D.O.M 5cl 165

Avec finns i källarlistan.

Ö L

Fatöl 40cl / 50cl
Bryggmästarens bästa pilsner 86 / 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 92
Poppels, APA 89
Poppels, Mango Sour 95
Hoegaarden Wit-Blanche 89
Arton56, Glutenfri lager 86
Fråga oss om fler sorter

Cider
Rekorderlig Pärön, Päröncider 82
Cidraie 89
Boulard Cidre Biologique Brut 75cl 325

FÖRRÄTTER

Starters

FRASIG KALVBRÄSS 225
ROTSSELLERIKRÄM, ÄPPLÉ, BITTRA SALLADSBLAD, TRATTKANTARELLER, TRYFFEL, OSTSKUM, SALTROSTADE NÖTTER
Crispy veal sweetbread with celeriac purée, apple, bitter salad leaves, chanterelles, truffle, cheese foam, salt-roasted nuts

PUBLIKS RÅBIFF 185
MED PEPPARROT, PICKLADE KANTARELLER, SILVERLÖK SVART VITLÖK-EMULSION, ESPELETTE-PEPPAR PUFFAD QUINOA, KRASSE, FRASIG JORDÄRTSKOCKA & RIVEN GRAVAD ÄGGULA
Steak tartar with horseradish, pickled chanterelles, black garlic emulsion, espelette pepper, crispy puffed quinoa, cress, crispy jerusalem artichoke & grated cured egg yolk

"KANTARELLTOAST 2.0" 195
FRASIG WONTON FYLLED MED LJUMMEN GAMELKNASKRÄM, STEKTA GULA KANTARELLER, ISAD SILVERLÖK, ROSTADE HASSELNÖTTER, PERSILJA & KANDERAD JALAPENO
crispy wonton filled with warm gamelknas cream, sautéed golden chanterelles, iced silver onion, roasted hazelnuts, parsley & candied jalapeño

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA FRÅN LL91 185
I TOMATVATTEN MED PICKLAD KÅLRABBI, GRILLAD GURKA, KRONDILL, FRITERAD MARCONAMANDEL, ESPELETTE-PEPPAR
raw langoustine in tomato water with pickled kohlrabi, grilled cucumber, crown dill, fried marcona almonds & espelette pepper

BOHUSLÄNSKA BLÅMUSSLOR "MOULES GRATINÉES" 210
GRATINERADE MED VITLÖK/PERSILJESMÖR, ESPELETTEPEPPAR, CITRON & GRILLAT BRÖD
Mussels gratinated with garlic-/parsley butter, Espelette pepper, lemon & grilled bread

NYKOKT HUMMER "NATURELL" HALV / HEL 345 / 655
SERVERAS MED AIOLI, BRÖD & LAGRAD OST
Freshly boiled lobster served with aioli, bread & aged cheese

Hummersäsongen

Hummersupén är en kreativ meny om 8 serveringar och innehåller både sharing & individuella rätter och kostar 1095
Vinpaket 695

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

BACKYARD
MAT & DRICK NORRA HAMNEN

Bakfickan till Publik
Öppet lunch & middag
Varje dag under sommaren

Villa
Solviken

Vårt hotell & restaurang.
Se mer på Instagram
@Villasolviken.se

Nyfjälls
Ginbar
hantverksgin
LYSEKIL

Bara ett stenkast från
Publik ligger Ginbaren.
Världens bästa Nayv serveras.

Våra andra
verksamheter

EPOQUE

Södra vägen 8, Göteborg,
nära Lorensbergsteatern &
Skandinavium

HUMAN

Human Restaurang & Bar Human!
Risåsgatan 8 & Kastellgatan 14,
Göteborg