

# Dessertvin

## *St. Hubertus Beerenauslese*

*Druvor: Huxelrebe, Optima och Ortega  
Gyllengul färg. Stor doft med ton av grape  
och honung. Smaken är söt och druvig  
med ton av grape, honung och aprikos.*



*Land: Tyskland*

*Region: Rheinhessen*

*Alkoholhalt: 10%*

*Flaska (50 cl) Glas (6 cl)*

**395:- 55:-**

## *De Bortoli 8 Years Old Barrel Aged*

*Druvor: Grenache, Shiraz*

*Mörk kolafärg. Stor fyllig aromatisk  
doft med ton av nötter och torkad frukt.*

*Smaken är fyllig och intensivt söt med  
ton av choklad, nötter och kaffe.*



*Land: Australien*

*Region: South Eastern Australia*

*Alkoholhalt: 18,5%*

*Flaska Glas (6 cl)*

**687:- 58:-**

# *belgobaren*



*Black Jack Charles Casino Edition  
Imperial Porter, 25cl, 10,1%*

*395:-*



*Black Jack Riegele Edition  
by Frank Müller  
Imperial Stout, 50cl, 6,8%*

*395:-*



## *Black Jack T-shirt*

*Bli stolt ägare av en unik t-shirt  
med Black Jack-tryck.  
Finns i flera storlekar.*

*195:-*

*Black Jack  
- Motverkar tristess*

# Black jack

Konceptet med Black Jack-ölen är egentligen enkelt. Prominenta bryggare vi lärt känna genom åren har tillfrågats om de vill brygga en egen variant. Det enda kravet vi ställt på bryggarna har varit att ölen måste lagras i whiskyfat från svenska Mackmyra Whisky.

Ofta har resultatet blivit mörka, alkoholstarka öl som exploderar av smak i munnen.

Till Black Jack äter man gärna kockarnas handgjorda tryfflar – passar ovanligt bra!



*Black Jack de Molen Edition 1*  
Imperial Stout, 18cl, 12%

195:-



*Black Jack de Molen Edition 2*  
Imperial Stout, 18cl, 12%

145:-



*Black Isak (Jacks son)*  
*de Molen Edition*  
Imperial Stout, 18cl, 11,2%

145:-

belgobaren

## Välkomna till belgobaren!

Här njuter vi av vällagade och välkomponerad måltider som bara våra kockar kan skapa...

I Belgien bryggs ett öl till varje tillfälle. Av denna anledning rekommenderar vi självklart en god öl till maten!

Förslag på lämplig ölsort (vår rekommendation) finner ni inom parantes.



*Jack Pano*  
med personal

belgobaren

*Kvällens  
husmanskost*

*187:-*

*inkl. 33 cl pils,  
läsk eller vin*

*(m. alkoholfritt alternativ 177:-)*

*Traditional Swedish cuisine  
of the evening incl. 33 cl pils,  
soda or wine (with non-alcoholic  
alternative 177:-)*



*Black Jack – motverkar tristess*

*Black Jack föddes som en hyllning till Belgobarens restaurangchef Jack Pano. Med sitt ständiga leende och uppmuntrande sätt får han sin personal att trivas, vilket smittar av sig på gästerna och bidrar till den stämning vi har här.*

*Black Jack är mycket mer än en öl. Det är en livstil, och ett sätt att uppmärksamma det roliga i livet. För när allt kommer kring är det de ögonblick då man mår bra som man minns bäst.*



**Black Jack**  
(Imperial Porter)

*95:-*

*Vi har bjudit in några av världens bästa bryggare att göra sina egna versioner av Black Jack.  
Läs mer om dem på nästa sida...*

# Whisky

per cl



Mackmyra Reserve	
Special Edition '03	250:-
Preludium:01	200:-
Preludium:02	170:-
Preludium:03	160:-
Preludium:04	150:-
Preludium:05	140:-
Preludium:06	130:-
Första utgåvan	69:-
Mackmyra Special:01	59:-
Mackmyra Special:02	39:-
Kilbeggan	21:-
Talisker	24:-
Famous Grouse	21:-
Jack Daniels	23:-
Makers Mark	31:-
Ardbeg 10 year	27:-
Glenmorangie 10 year	27:-
Lagavulin 16 year	31:-
Laphroig 10 year	27:-
Laphroig 10 year old, cask strength	31:-
Bowmore 12 year	26:-
Isle of Jura 10 year	25:-
Dalmore 12 year	25:-
Auchentoshan 10 year	25:-
Auchentoshan 10 year, three woods	29:-

# Förrätter

Rökt laxmousse späckad med  
handskalade räkor på toast med  
färskostcreme smaksatt med riven  
pepparrot & dill

*Smoked salmon mousse with shrimp served on  
a toast with horseradish & dill flavored  
cream cheese crème  
(Hoegaarden)*

**119:-**

Krämig hummersoppa med scampi  
sauterad i Pernod & färska örter samt  
rostat vitlöksbröd

*Creamy lobster soup with scampi sautéed in  
Pernod & fresh herbs. Served with garlic bread  
(Duvel)*

**127:-**

Parmaskinka med fetaostmousse,  
reduktion på färska plommontomater  
smaksatt med rosmarin & tryffelolja  
samt friterade tortillachips

*Parma ham with feta cheese mousse, reduction of  
fresh plum tomatoes flavored with rosemary &  
truffle oil. Served with deep fried tortilla crisps  
(Maredsous 6)*

**109:-**

Vitlöksgratinerad scampi  
med vitlöksbröd

*Garlic scampi served with  
garlic bread  
(Westmalle dubbel)*

**117:-**

# Alltid på belgobaren

Always on the menu

Flamländsk biffgryta med  
gratinerat potatisstomp

*Flemish beef stew with mashed  
potatoes au gratin*

(Black Jack)

**167:-**

belgobarens fantastiska  
fisk- & skaldjursgryta

*Our fantastic fish  
& seafood stew*

(Lambic)

**193:-**

Belgoburgare (250g) med tillbehör

*Hamburger (250g) with side dishes  
(belgo pils)*

**157:-**

Club sandwich

(Gouden Carolus Triple)

**157:-**

Caesarsallad med  
kyckling & bacon

*Caesar salad with  
chicken & bacon*

(Maredsous 6)

**147:-**

# Champagne

## Champagne Jean de la Fontaine Sec

Druvor: Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier

Gyllengul färg. Mjuk lite brödig  
doft med ton av tropisk frukt. Frisk  
och mogen smak med ton av gröna  
äpplen och liten sötma.



Land: Frankrike

Region: Champagne

Alkoholhalt: 12%

Flaska

**745:-**

Piccolo

**149:-**

# Mousserande

## Emeri Sparkling Pinot

### Noir-Chardonnay

Druvor: Pinot Noir och Chardonnay

Citrongul färg. Diskret fruktig och kryddig doft med ton  
av citrus. Medelfyllig, torr och fruktig smak med ton av  
citrus, persika och äpplen.

Land: Australien

Region: South Eastern

Australia

Alkoholhalt: 11,5%



Flaska

**290:-**

Piccolo

**79:-**

## Chablis Gérard Tremblay

Druvor: Chardonnay

Ljust gulgrön färg. Frisk aromatisk, doft med inslag av citrus, gröna äpplen och mineral. Torr och frisk smak med balanserad mineralton och eleganta citrusaromer.

Land: Frankrike

Region: Chablis, Bourgogne

Alkoholhalt: 12,5%

Flaska

Glas



425:- 112:-

## Arrogant Frog Sauvignon Blanc

Druvor: Sauvignon Blanc

Ljus, gul färg. Diskret, ung och frisk doft med inslag av gröna bananer, tropisk frukt och mandel. Smaken är torr och ung med toner av äpple, krusbär och gröna bananer.

Land: Frankrike

Region: Vin de Pays d'Oc

Alkoholhalt: 12,5%

Flaska

Glas



360:- 92:-

## Bergsig Chardonnay, Fair Trade

Druvor: Chardonnay

Gul färg. Aromatiskt vin med ton av rostade fat. Mycket smakrikt vin med inslag av melon.

Land: Sydafrika

Region: Breedekloof

Alkoholhalt: 14,5%

Flaska

Glas



375:- 95:-

# Alltid på belgobaren

Always on the menu

## Färska frites med majonnäs

*French fries with mayonnaise*  
(Maredsous 6)

49:-

## Bräserad liegekorv med saute på rökt sidfläsktärningar, savoykål & schalottenlök med rödvinssky & potatisstomp

*Braised liege sausage with sautéed smoked pork,  
cabbage & shallots. Served with red wine gravy  
& roughly mashed potatoes*  
(Black Jack)

167:-

## Belgisk ost- & korvtallrik

*Plate of Belgian cheese & sausages*  
(Rochefort 10)

119:-

## Vitlöksbröd med aioli

*Garlic bread with aioli*  
(belgo pils)

49:-

## Krämig hummersoppa med scampi sauterad i Pernod & färska örter samt rostat vitlöksbröd

*Creamy lobster soup with scampi sautéed in  
Pernod & fresh herbs. Served with garlic bread*  
(Duvel)

127:-

# Moules &

## Frites



En specialitet hos oss är våra ekologiskt odlade musslor. Vi hämtar dem från natursköna västkusten och tillagar dem varsamt. Serveras enligt belgisk tradition med majonnäs.

*Our specialty – ecologically cultivated in Sweden. Served according to Belgian traditions with mayonnaise.*

½ kg – 119:-

1 kr – 197:-

Frites ingår vid beställning av 1kg  
*Fries are included in order of 1kg*

### Moules Marinier

Vitt vin, selleri, lök, vitlök & timjan  
*White wine, celery, garlic & thyme*  
(Lambic)

### Moules Classic

Vitt vin, grädde, selleri, lök,  
vitlök & timjan  
*White wine, cream, celery, onion,  
garlic & thyme*  
(Lefe Blond)

### Moules Provençale

Vitt vin, tomat, selleri, lök,  
vitlök & färska örter  
*White wine, tomatoes, celery, onion,  
garlic & fresh herbs*  
(Mardesus 10)

### Moules Bacon & Cream

Vitt vin, grädde, selleri, lök,  
vitlök, timjan & bacon  
*White wine, cream, celery, onion,  
garlic, thyme & bacon*  
(Mardesus 6)

Fråga efter vår utökade musselmeny med 14 varianter av våra delikata musslor!

Obs! Vi serverar musslor efter tillgång.

belgobaren

# Rosévin

## Claude Val Rosé

Druvor: Grenache, Syrah, Cinsault  
Hallonröd färg. Smaken är frisk  
och fruktig med inslag av mörka  
körsbär, örter, hallon och lakrits.

Land: Frankrike

Region: Vin de pays d'Oc

Alkoholhalt: 13%



Flaska

Glas

260:- 74:-

After work

59:-

# Vita viner

## Haffelin Alsace Riesling Réserve

Druvor: Riesling

Ljust gul färg. Frisk doft med  
markerad mineral- och  
petroleumkaraktär. Smaken är  
frisk med ton av bergamott. Bra längd.

Land: Frankrike

Region: Alsace

Alkoholhalt: 12,5%

Flaska

Glas

430:- 112:-



## Arrogant Frog Organic Ribet White

Ekologiskt!

Druvor: Chardonnay från ekologisk gård

Ljus gul färg. Smaken är torr  
och fruktig med inslag av  
mogna citrusfrukter.

Land: Frankrike

Region: Vin de Pays d'Oc

Alkoholhalt: 13,5%

Flaska

Glas

375:- 96:-



belgobaren

## Little Beauty Pinot Noir

Druvor: Pinot Noir

Kryddig, fruktig doft med

inslag av mogna jordgubbar, örter och vanilj. Smaken är medelfyllig och fruktig med ton av jordgubbar, örter och vanilj.

Land: Nya Zeeland

Region: Marlborough

Alkoholhalt: 14%

Flaska

Glas

668:- 167:-



## Châteauneuf-du-Pape

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre och Cinsault.

Ung kryddig doft med ton av plommon, björnbär och mörka körsbär. Smakrikt, kryddigt vin med ton av plommon, kryddpeppar och kakao.

Land: Frankrike

Region: Rhône

Alkoholhalt: 14%

Flaska

Glas

668:- 167:-



## De Bortoli Shiraz

Druvor: Shiraz

Mycket fruktigt, smakrikt och mjukt vin med inslag av blåbär, örter och vanilj.

Land: Australien

Region: South Eastern Australia

Alkoholhalt: 14,4%

Flaska

Glas

305:- 82:-



## Viu Manent Malbec

Druvor: Shiraz

Mörk blå-röd färg. Ungdomlig, fruktig doft med inslag av röka fat, blåbär och örter.

Smaken är mycket fruktig och mjuk med inslag av fat, örter och blåbär.

Land: Chile

Region: Colchagua Valley

Alkoholhalt: 14%

Flaska

Glas

305:- 82:-



# Varmrätter

## Fisk/Fish

Halstrad laxryggfilé med en krämig risotto smaksatt med gröna ärtor & blåmusslor toppad med tryffelolja, rucola & riven parmesanost

*Grilled filet of salmon served with a creamy risotto with green peas & blue mussels. Topped with truffle oil, rocket salad & grated parmesan (Gouden Carolus Hopsinjoor)*

217:-

belgobarens fantastiska fisk & skaldjursgryta

*Our fantastic fish & seafood stew (Lambic)*

193:-

## Sallad

Caesarsallad med kyckling & bacon

*Caesar salad with chicken & bacon (Maredsous 6)*

147:-

## Vegetariskt

Krämig risotto toppad med rucolasallad

*Creamy risotto topped with rocket salad (Chimay Red)*

157:-

# Varmrätter

## Kött & fågel

### Meat & poultry

Helstekt flankstek med  
chilibearnaise, rosmarinsky,  
säsongens primörer samt pommes

*Grilled flank steak with chili béarnaise,  
rosemary gravy, seasonal produce & fries*  
(Maredsous 10)

**221:-**

Karl-Johansvampspäckad älgfärsbiff  
med enbärsgräddsås, körsbärsölgelé,  
inlagd pressgurka & potatisstomp

*Beef of minced elk meat with juniper berry  
cream sauce, cherry beer jelly, pickled  
cucumber & roughly mashed potatoes*  
(Leffe Brun)

**197:-**

Flamländsk biffgryta med  
gratinerad potatisstomp

*Flemish beef stew with mashed  
potatoes au gratin*  
(Gouden Carolus Classic)

**167:-**

Bräserad liegekorv med saute på  
rökta sidfläsktärningar, savoykål &  
schalottenlök med rödvinssky

& potatisstomp

*Braised liege sausage with sautéed smoked  
pork, cabbage & shallots. Served with red  
wine gravy & roughly mashed potatoes*  
(Black Jack)

**167:-**

# Röda viner

## Arrogant Frog Cabernet Sauvignon-Merlot

Druvor: Cabernet Sauvignon-Merlot

Röd färg. Fruktig doft med inslag av  
mörka bär, plommon och russin.

Smaken är medelfyllig och fruktig  
med toner av plommon och russin.

Land: Frankrike

Region: Vin de Pays d'Oc

Alkoholhalt: 13,5%

Flaska

Glas

**375:-**

**96:-**



## Antiche Terre Valpolicella Ripasso

Druvor: Corvina Veronese, Corvinone,

Rondinella

Smaken är medelfyllig, kryddig och frisk  
med inslag av plommon, körsbär och mörk  
choklad med nyanserad fatkaraktär.

Land: Italien

Region: Veneto

Alkoholhalt: 13,5%

Flaska

Glas

**395:-**

**98:-**



## Becquer Rioja

Druvor: Tempranillo och Garnacha Tinto

Smaken är fyllig och smakrik med aromer av  
vanilj, mörka bär och örter.

Land: Spanien

Region: DOC Rioja

Alkoholhalt: 13,5%

Flaska

Glas

**356:-**

**92:-**



## Antiche Terre Valpolicella Amarone

Druvor: Corvina Veronese,

Corvinone, Rondinella

Smaken är kraftfull, smakrik och  
välbalanserad med inslag av choklad,  
plommon och tranbär.

Land: Italien

Region: Veneto,

Alkoholhalt: 14,5%

Flaska

Glas

**676:-**

**169:-**



# Drycker

Kaffe/te	25:-
Cappuccino	26:-
Espresso	
Enkel/single	19:-
Dubbel	26:-
Läsk/vatten	25:-
Soda/water	
belgo lättöl	38:-
Light beer	

# Dessert



Liten cheesecake med hallonsås  
*Small cheesecake with raspberry sauce*  
(Fruktöl)

82:-

Klassisk crème brûlée  
*Classic crème brûlée*  
(Tripel Karmeliet)

82:-

3 sorters hemlagade tryfflar  
*3 kinds of homemade truffles*  
(Rochefort 10)

59:-

(per st 29:-)

Belgiska våfflor med vaniljglass,  
hallonsås & grädde  
*Belgian waffles served with vanilla ice cream,  
raspberry sauce & whipped cream*  
(Fruktöl)

79:-



belgobaren

belgobaren

# Revy meny

## Menu suggestion 1



Parmaskinka med fetaostmousse,  
reduktion på färska  
plommontomater smaksatt med  
rosmarin & tryffelolja samt friterade  
tortillachips

*Parma ham with feta cheese mousse,  
reduction of fresh plum tomatoes flavored  
with rosemary & truffle oil. Served with deep  
fried tortilla crisps*  
(Lefte Blond)

-----

Flamländsk biffgryta med  
gratinerat potatisstomp

*Flemish beef stew with mashed  
potatoes au gratin*  
(Black Jack)

*eller/or*

Belgobarens fantastiska  
fisk- & skaldjursgryta

*Our fantastic fish  
& seafood stew*  
(Lambic)

-----

Belgiska våfflor med vaniljglass,  
hallonsås & grädde

*Belgian waffles served with vanilla ice cream,  
raspberry sauce & whipped cream*  
(Fruktöl)

2 rätter/dishes 265:-

3 rätter/dishes 315:-

Maredsous 10  
(Ljus ale 10%)

88:-

Troubadour Magma  
(Dubbel IPA 9%)

88:-

Lefte Brun  
(Mörk ale 6,5%)

77:-

Lefte Blond  
(Blond ale 6,6%)

77:-

Fruktöl  
(Varierar)

64:-

Gouden Carolus Hopsinjoor  
(Blond ale 8%)

77:-

Gulden Draak  
(Mörk ale 10,5%)

88:-

La Ramée Blond  
(Blond ale 7%)

77:-

*Vi har alltid minst fem  
gästfat i kranarna!*

# Fatöl



## Belgo Pils

(Blond lager 5,2%)

50cl **68:-**

(After work 14-18 55:-)

## Belgo IPA

(Indian Pale Ale)

**77:-**

## Tripel Karmeliet

(Trippel, 8%)

**82:-**

## Westmalle Dubbel

(Mörk trappist 7%)

**88:-**

## Maredsous 6

(Amber ale 6%)

**77:-**

## Kwak

(Amber ale 8%)

**82:-**

## Hoegaarden Wit

(Veteöl 5%)

25cl **68:-**

50cl **82:-**

# Konsertmeny

## Menu suggestion 2



Rökt laxmousse späckad med  
handskalade räkor på toast med  
färskostcreme smaksatt med riven  
pepparrot & dill

*Smoked salmon mousse with shrimp served on a  
toast with horseradish & dill flavored cream  
cheese crème  
(Hoegaarden)*

-----

Karl-Johansvampspäckad älgfärsbiff  
med enbärsgräddsås, körsbärsölgelé,  
inlagd pressgurka & potatisstomp

*Beef of minced elk meat with mushrooms &  
juniper berry cream sauce. Served with cherry  
beer jelly, pickled cucumber & roughly  
mashed potatoes  
(Lefte Brun)*

*eller/or*

belgobarens fantastiska  
fisk- & skaldjursgryta

*Our fantastic fish  
& seafood stew  
(Lambic)*

-----

Liten cheesecake med hallonsås

*Small cheesecake with raspberry sauce  
(Fruktöl)*

**2 rätter 295:-**

**3 rätter 365:-**

# Teatermeny

## Menu suggestion 3



Krämig hummersoppa med scampi  
serverad med rostat vitlöksbröd

*Creamy lobster soup with scampi  
& garlic bread  
(Duvel)*

-----

Helstekt flankstek med  
chilibearnaise, rosmarinsky,  
säsongens primörer samt pommes

*Grilled flank steak with chili béarnaise,  
rosemary gravy, seasonal produce & fries  
(Maredsous 10)*

*eller*

Halstrad laxryggfile med en krämig  
risotto smaksatt med gröna ärtor &  
blåmusslor toppad med tryffelolja,  
ruccola & riven parmesanost

*Grilled filet of salmon served with a creamy  
risotto with green peas & blue mussels.  
Topped with truffle oil, rocket salad  
& grated parmesan  
(Gouden Carolus Hopsinjoor)*

-----

Klassisk crème brûlée

*Classic crème brûlée  
(Tripel Karmeliet)*

**2 rätter 327:-**

**3 rätter 385:-**

*belgobaren*

# Vin

## Husets röda vin



*Husets Röda vin 260/74:-  
After work 14-18 59:-*

## Husets vita vin



*Husets vita vin 260/74:-  
After work 14-18 59:-*

## Husets rosévin



*Husets rosévin 260/74:-  
After work 14-18 59:-*

### Vår vinlista

*Husets viner är speciellt utvalda för sin  
mångsidiga karaktär, och rekommenderas  
varmt. Vi har dock betydligt fler viner samt  
alkoholfria alternativ i vårt sortiment.  
Se längst bak i menyn för ett urval.*

*belgobaren*