

# Happy New Year!

Må 2025 bringa välstånd, hälsa och lycka i era liv. Vi på Belgobaren önskar er alla ett fantastiskt gott nytt år!

*May 2025 bring prosperity, health and happiness into your lives. From all of us at Belgobaen, we wish you a fantastic new year!*

## Förrätter

Kroket på burrata med basilikacreme, jordärtskockspuré & smulad parmesan  
*Burrata croquette with basil crème, jerusalem artichoke puree & crumbled parmesan* ..... 149:-  
(Chimay Dorée)

Toast Skagen med handskalade räkor, löjrom, rödlök, gräslök, pepparrot & citron  
*"Skagen" toast with shrimp, whitefish roe, red onion, chives, horse radish & lemon* ..... 189:-  
(Maredsous 6)

## Vegetariskit

Karl-Johan och ricottafylld cannelloni med Mornaysås toppad med ruccola & riven parmesan  
*Mushroom and ricotta filled cannelloni with Mornay sauce. Topped with rocket salad and grated parmesan* ..... 245:-  
(Maredsous 6)

## Varmrätter

Belgobarens fisk- & skaldjursgryta med handskalade räkor, blåmusslor, saffransaioli & vitlöksbröd  
*Belgobaren's rich fish & seafood stew topped with shrimp, mussels, saffron aioli & garlic bread* ..... 280:-  
(Belgo IPA)

Sesam- och räkchipspanerade tonfisk-medaljonger med sötpotatispuré, potatisfondant, picklad fänkål & norisås  
*Tuna medallions breaded with sesame seeds & prawn crackers served with sweet potato puree, fondant potatoes, pickled fennel & nori sauce* ..... 295:-  
(Belgo DIPA)

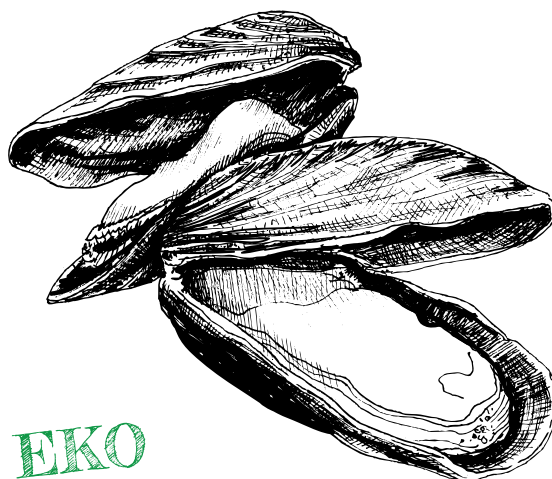
Belgoburgare (200g) med tillbehör & färsk frites  
*Belgo burger (200g) with sides and fries* ..... 225:-  
(Belgo Pils)

Oxfile tournedos med bearnaisesås & färsk frites  
*Beef tenderloin tournedos with Bearnaise sauce & fresh fries* ..... 345:-  
(Chimay Bleue)

## Dessert

Citroncheesecake med rabarberkompott i glas  
*Lemon cheesecake with rhubarb compote served in a glass* ..... 135:-  
(Tripel Karmeliet)

Belgisk chokladfondant med vaniljglass  
*Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream* ..... 135:-  
(Gulden Draak 9000 Quadruple)



EKO

## Moules & frites

Vår specialitet – ekologiskt odlade musslor. De odlas naturligt på natursköna västkusten och tillagas enligt belgiska traditioner. Alla våra musslor kokas med vitt vin, selleri, gul lök, vitlök, purjolök, morötter & timjan.

Serveras med frites.

*Our specialty – mussels ecologically cultivated in Sweden.*

*All our mussels are cooked in white wine with celery, onions, garlic, leek, carrots & thyme. Served with fries.*

½ kg 179:-  
1 kg 269:-

Moules Marinière (Wine, vegetables & herbs)

Moules Classic (Wine & cream)

Moules Trappist (Trappist beer & cream)

Moules Bacon & Grädde (Bacon & cream)

Moules Provençale (Tomatoes & herbs)

Moules Morney (Parmesan & cream)

Moules Pepparrot (Wine, cream & horseradish)

Moules Chili (Chili & cream)

Belgobarens favorit (Parmesan & chili)

Fråga gärna personalen om lämplig  
öl till dina musslor

*The staff will be happy to recommend  
a suitable beer for your moules*