

ÖLHALLEN
OLHALL.SE
#ÖLHALL
#ÖLHALLEN

MENY

VÄLLAGAD HUSMANSKOST MED TVIST



BARSNACKS

<i>Chips</i>	29:-
<i>Nötter</i>	35:-
<i>Ölkorv Hoppy Dogs</i>	45:-/s
<i>Oliver</i>	t 45:-
<i>Hot wings med parmesan 8st</i>	89:-
<i>Halloumisticks med chipotledipp</i>	89:-
<i>Pommestallrik</i>	75:-

EFTER MATEN

<i>Marängswiss</i>	89:-
<i>Kaffe</i>	25:-

PROVA OLIKA ÖL

Ölbricka: välj mellan 4 olika öl från våra öl på fat 4 x 20cl. Fråga oss i baren så hjälper vi dig!

FÖR BARNEN

<i>Festis</i>	15:-
<i>Läsk</i>	29:-
<i>Marängswiss</i>	89:-
<i>Tjockkor med pommes eller mos</i>	109:-
<i>Hamburgare med pommes</i>	109:-

MELLANRÄTTER

Toast skagen halv/hel 109:-/179:-
Landgångsbröd, skagenröra, citron, syrad rödlök, dill (G, Ä, SK)

Råraka m. löjrom 189:-
Råriven stekt potatis, löjrom smetana rödlök, citron, dill

Pelle Janzon 189:-
Oxfilé, rostad bröd, löjrom, rödlök, äggula, salt, peppar (G, Ä)

HAR NI BARA ÖL?

Lugn, vi har även vin och andra drycker. Det finns också ett brett sortement av alkoholfria alt samt glutenfritt.

All beställning görs i baren!

PEPPARSTEK PÅ OXFILE

265:-

200 gram ryggbiif, serveras med potatisgratäng, rödvinssås, bearnaisesås, tomtsallad

Dryckestips: Pilsner, Örebro bitter, Ölhalles källaröl, Ölhallens Lager, rött vin

SMÖRSTEKT RÖDING

225:-

Marinerad stekt strömming på mannerströms vis, serveras med potatis-pure, rårörda lingon, brynt smör, citron

Dryckestips: Ölhallens källaröl, Hazy IPA, vitt torrt vin

ÖLHALLENS SMASHBURGARE

189:-

Bröd, 2 x 100g högremskött, pepperjackost, cheddarost, picklad rödlök, saltgurka, sallad, ölhallens hamburgaredressing, pommes

(Går att få glutenfri och laktosfri)

Dryckestips: Ljus eller mörk lager, West coast ipa, husets röda vin

SMASH VEGANBURGARE

189:-

Bröd, 2 x veganburgare 90g, vegancheddarost, sallad, picklad rödlök, saltgurka, pommes, örtdipp

(Går att få glutenfri)

Dryckestips: Ljus eller mörk lager, Ölhallens källaröl (Ofiltrerad lageröl)

FISH AND CHIPS

179:-

Ölfriterad färsk kolja, serveras med pommes frites, tartarsås, ärtröra, citron

Dryckestips: En pilsner, Hazy IPA, vitt torrt vin ‘

FRÅGA OSS OM ALLERGIER!

FLÄSKSCHNITZEL

189:-

Ölhallens egenbankade och panerade fläskschnitzel serveras med stekt potatis, bearnaisesås, rödvinssås, citron

Dryckestips: Pilsner, Örebro bitter, Ölhalles källaröl, Ölhallens Lager, rött vin

TUNNBRÖDSRULLE DE LUX

179:-

En riktig Ölhallenklassiker med tjockkorv serveras på ett tunnbröd med potatispuré, skagen, syrad rödlök, rostad lök och senap

Dryckestips: Ljus lager, mörk lager, Pilsner Urquell, Hofbrau, veteöl

FRITERAD FETAOSTSALLAD

189:-

Pankopanerad, fetaost, honung, vinägrett, blandsallad, betor, oliver

Dryckestips: Ljus lager, West coast ipa, vitt vin

CAESARSALLAD VÄLJ MELLAN KYCKLING/RÄKOR

159/175:-

Kycklingfilé, bacon, romansallad, caesardressing, krutonger, riven parmesan

Dryckestips: Ljus eller mörk lager, Ölhallens källaröl (Ofiltrerad lageröl)

FISH AND CHIPS

179:-

Ölfriterad färsk kolja, serveras med pommes frites, tartarsås, ärtröra, citron

Dryckestips: En pilsner, Hazy IPA, vitt torrt vin

FRÅGA OSS OM ALLERGIER!

KUMLA ÖLHALL - PIZZAMENY

Margherita

119:-

Tomatsås, mozzarella, basilika & permesan.

Vesuvio

129:-

Tomatsås, mozzarella, prsocoutto, färsk oregano & parmesan.

Capricciosa

135:-

Tomatsås, mozzarella, prsocoutto (kokt skinka), champinjoner, färsk oregano & parmesan.

Napoletana

129:-

Tomatsås, mozzarella, sardeller, vitlök, kapris, kaprisbär & färsk oregano.

Quattro Formaggi

129:-

Tomatsås, mozzarella, tallegio, gorgonzola, riven parmesan & färsk basilika.

Kronärtskocka & Champinjoner

135:-

Tomatsås, mozzarella, champinjoner, kronärtskocka, kapris, färsk oregano & riven parmesan.

Tryffelsalami

145:-

Tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, champinjoner, riven parmesan & färsk basilika.



KUMLA ÖLHALL - PIZZAMENY

Diavola

145:-

Tomatsås, mozzarella, salami ventregghina, oliver, chili, semitorkade tomater, parmesan, färsk basilika.

Pepperoni

145:-

Tomatsås, mozzarella, pepperoni, riven parmesan & färsk basilika.

Parma Ruccola Burrata

165:-

In i ugnen: Tomatsås & mozzarella.

Toppas därefter med: Ruccola, parmaskinka, coctaitomater & burrata.

Nduja

155:-

In i ugnen: Tomatsås, mozzarella, nduja salami & semitorkad tomat.

Toppas därefter med: Mascarpone, riven parmesan & färsk basilika.

Bresaola Chevre

165:-

In i ugnen: Tomatsås, mozzarella & black angus bresaola.

Toppas därefter med: Ruccola, chevreost, valnötter, blomsterhonung & citron.

All beställning görs i baren!

Fråga vid allergier!

