

STARTERS

LOADED NACHOS

Nachos med pulled chicken, ostsås och smält mozzarella & cheddar som toppas med pico de gallo och gräslök. Serveras med salsa och guacamole.

Vegetariskt alternativ: Pulled Oumph!

GARLIC BREAD

Surdegsgalette gratinerad med ost- och vitlöksmör.

Serveras med krämig aioli.

För en extra kick: Pico de gallo

QUESADILLAS

MED KYCKLING

Tortilla med pulled chicken, pico de gallo och smält mozzarella & cheddar. Serveras med guacamole och gräddfil.

MED OUMPH! (VEGAN)

Tortilla med Oumph!, pico de gallo och smält vegansk ost.

Serveras med salsa och guacamole.

LOADED FRIES

DIRTY FRIES

Krispiga pommes frites som toppas med bacon, jalapeño, pico de gallo, finhackad persilja och ostsås.

TRUFFLE FRIES

Tryffelkryddade pommes frites som toppas med parmesan och persilja. Serveras med aioli vid sidan av.



O'Learys Game Day Platter för 2 personer

O'LEARYS GAME DAY PLATTER

Classic buffalo wings, krispiga mozzarella sticks, heta jalapeño poppers, friterade lökringar, nachos, morots- och selleristavar. Serveras med chilimajonnäs, salsa och blue cheese dip.

För 2 personer

| För 4 personer

O'TACO

BIFF

| VANNAMEIRÄKOR

Ett tortillabröd med ditt val av protein, jalapeñopicklad slaw, gurksalsa, swicy majonnäs och lime. Toppas med gräslök.

SIGNATURE WINGS

CLASSIC BUFFALO WINGS

Friterade kycklingvingar slungade i O'Learys buffalosås.

Serveras med selleristavar och krämig blue cheese dip.

15 pcs

| 10 pcs

| 5 pcs

FIRE KICK WINGS

Friterade kycklingvingar slungade i en het chiliglaze.

Serveras med selleristavar och en krämig blue cheese dip.

15 pcs

| 10 pcs

| 5 pcs

← O'SO SPICY!

PARMESAN & GARLIC WINGS

Friterade kycklingvingar slungade i en krämig parmesan & garlic dressing.

Serveras med selleristavar och parmesan & garlic dip.

15 pcs

| 10 pcs

| 5 pcs

OUMPH! TENDERS

Föredrar du vegetariskt? Alla våra wings kan fås i vegetarisk variant med krispiga Oumph! Buffalo Tenders.

9 pcs

| 6 pcs

| 3 pcs

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

BURGERS

Våra hamburgare är 152 gram och serveras i nyrostad potato bun tillsammans med krispiga pommes frites och pickles vid sidan av.

KOREAN FUSION BURGER

Burgare med Korean BBQ glaze, sesampicklad gurka, jalapeñopicklad slaw, koriander och chilimajonnäs. Serveras med sesam- och chilikryddade pommes frites.

DUBBELBURGARE |

Passande dryck: Erdinger Hefe Weissbier

SWICY HOT BURGER *SWEET AND SPICY*

Burgare med swicy majonnäs, hot honey, krossade Flamin' Hot Doritos, pepper jack ost, krispsallad och jalapeños.

Passande dryck: Lagunitas IPA

BOSTON BACON BBQ BURGER

Burgare med hamburgerdressing, bacon, friterad lök, krispsallad, O'Learys signature BBQ-sås och cheddarost.

Passande dryck: Brooklyn Stonewall Inn IPA

CHEDDAR CHEESE BURGER

Burgare med hamburgerdressing, dubbel cheddarost, krispsallad, pickles och karamelliserad lök.

Passande dryck: Brooklyn Lager

SOUTHERN CHICKEN BURGER

Krispfriterad kyckling med BBQ-majonnäs, picklad rödlök, krispsallad och pickles.

Passande dryck: Staropramen

CRISPY BBQ BURGER (VEGETARIAN)

Krispig växtbaserad burgare, Korean BBQ glaze, pico de gallo, majonnäs, krispsallad och cheddarost.

Går att få vegansk!

Passande dryck: Eriksberg Karaktär



Double Boston Bacon BBQ Burger



PINSA CHICKEN BBQ

Pinsa med O'Learys signature BBQ-sås, pulled chicken, bacon, karamelliserad lök, jalapeños, riven mozzarella & cheddar.

Toppas med ranchdressing och persilja.

Passande dryck: Staropramen

PINSA VERDE

Pinsa med grillad zucchini, oliver, cocktailtomater, salladsblad, picklad rödlök, riven mozzarella & cheddar. Toppas med aioli och parmesan.

Passande dryck: Carlsberg Export

EXTRAS

DIP SAUCES

BEARNAISE
CHEESE SAUCE
CHILI MAYO
AIOLI
RANCH
PARMESAN & GARLIC
BLUE CHEESE
BBQ MAYO
SWICY MAYO

SIDES

ONION RINGS
2 pcs
JALAPEÑO POPPERS
2 pcs
MOZZARELLA STICKS
2 pcs

UPGRADE BURGER:

ADD BACON
ADD EXTRA CHEESE

UPGRADE FRIES:

SWEET POTATO FRIES
TRUFFLE FRIES
DIRTY FRIES

Pommes frites kan även bytas ut mot FRESH HOUSE SALAD.

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

MAINS

O'LEARYS BBQ RIBS

Saftiga baby back ribs glaserade med O'Learys signature BBQ-sås som toppas med picklad jalapeño, koriander och gräslök. Serveras med pommes frites, friterade lökringar och coleslaw.

Passande dryck: Brooklyn Stonewall Inn IPA

SIZZLING FAJITAS

KYCKLING | VANNAMEIRÄKOR
BIFF | OUMPH!

Ditt val av fajitakryddat protein med stekt paprika och lök. Serveras med tortilla, salsa, gräddfil, guacamole, lime samt riven mozzarella & cheddar.

Passande dryck: 1664 Blanc

HERB SALMON

Ugnsbakad laxfilé toppad med chimichurri. Serveras med sauterade grönsaker, persiljerostad potatis, citron och krämig limes dressing.

Passande dryck: Black Bear Chardonnay

CLASSIC STEAK

RYGGBIFF | OXFILE

Grillad ryggbiff eller oxfilé som serveras med ugnsbakade körsbärstomater, timjansbakad lök, pommes frites samt bearnaise och rödvinssås.

Byt pommes mot potatisgratäng

Passande dryck: Xavier Côtes du Rhône EKO

CLASSIC PEPPER STEAK

Klassisk pepparstek på oxfilé som toppas med friterad lök och persilja. Serveras med krämig pepparsås, ugnsbakade körsbärstomater och potatisgratäng.

Passande dryck: Xavier Côtes du Rhône EKO

FISH 'N CHIPS

Frasigt friterade fiskfiléer som toppas med friterad persilja. Serveras med tartarsås, grillad citron, jalapeñopicklad slaw och pommes frites.

Passande dryck: Brooklyn Lager

NOTHING FISHY [VEG]

Frasigt friterade växtbaserade filéer som toppas med friterad persilja. Serveras med tartarsås, grillad citron, jalapeñopicklad slaw och pommes frites.

Går att få vegansk!

Passande dryck: Brooklyn Lager



Birria Style Chicken Tacos

BIRRIA STYLE CHICKEN TACOS

Två tortillabröd fyllda med birriamarinerad pulled chicken, toppad med gurksalsa, färsk koriander och lime. Serveras med chimichurrirostad potatis, birria-sås och krämig limes dressing.

Passande dryck: Eriksberg Karaktär

PASTA ALFREDO

KYCKLING | VANNAMEIRÄKOR
BIFF | OUMPH!

Krämig pasta med grädde, parmesan, ditt val av sotat protein och pico de gallo. Serveras med gratinerat vitlöksbröd.

Passande dryck: Va Bene Organic Sangiovese

SHRIMP SALAD

SO FRESH!

Sallad med sesam- och chilifrästa vannameiräkor, sesampicklad gurka, pico de gallo, salladsblad, mango, mynta, picklad rödlök och nachos.

Toppas med finhackad gräslök och serveras med krämig limes dressing.

Passande dryck: Galipette Cidre EKO

O'LEARYS CAESAR SALAD

GRILLAD KYCKLING | KRISPFITTERAD KYCKLING

Caesarsallad med grillad eller krispfriterad kyckling, bacon, fräsiga krutonger, romansallad och parmesan. Toppas med picklad rödlök och serveras med gratinerat vitlöksbröd.

Passande dryck: Kein Name Riesling

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

AFTER DINNER

DESSERTS

PECAN CHEESECAKE

Krämig vaniljcheesecake med pekannötter och kolasås. Toppas med hallonsås.

CLASSIC SUNDAE

Tre skopor glass som toppas med vispgrädde, chokladsås, hallonsås och nötkross.

BROWNIE

Kladdig brownie som serveras med chokladglass, nötkross, grädde och chokladsås.

CREME BRULEE

Klassisk crème brûlée.



SALTED CARAMEL DONUT HOLES

Fluffiga donut holes som serveras med vaniljglass och salt karamellsås.

MINI ROCKY ROAD

Kladdig minibrownie med marshmallows, pecan- och valnötter. Toppad med kolasås

DRINKS

IRISH COFFEE

Tullamore D.E.W. Whiskey, farinsocker, kaffe och vispad grädde.

ESPRESSO MARTINI

Koskenkorva Climate Action vodka, Bols Coffee, socker och espresso.

BOURBON RHUBARB SOUR

Jim Beam bourbon, Galliano, rabarbersyrup, citron och äggvita.

**CHECK OUT THE DRINKS MENU
FOR MORE COCKTAIL OPTIONS!**

MILKSHAKES

STRAWBERRY

Klassisk milkshake med jordgubbssmak som toppas med vispgrädde.

CHOCOLATE

Klassisk milkshake med chokladsmak som toppas med vispgrädde.

AVEC

BAILEYS
BRAASTAD VS
BRUGAL 1888
BACARDI 8 AÑOS
MONKEY SHOULDER
MACALLAN DB CASK
MAKER'S MARK
BOULARD GRAND SOLAGE
CALVADOS

COFFEE

KAFFE
TE
CAFFÈ LATTE
CAPPUCCINO
ESPRESSO

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER!

BEVERAGES

SPARKLING WINE

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT (FRA)
LOS MONTEROS CAVA BRUT (SPA)

WHITE WINE

BLACK BEAR CHARDONNAY (USA)
VA BENE ORGANIC TREBBIANO (ITA)
KEIN NAME RIESLING (GER)

ROSÉ WINE

LAROCHE ROSÉ (FRA)
VA BENE ORGANIC ROSÉ (ITA)

RED WINE

BLACK BEAR ZINFANDEL (USA)
VA BENE ORGANIC SANGIOVESE (ITA)
FAUSTINO VII RIOJA (SPA)
BASSO VALPOLICELLA RIPASSO (ITA)
XAVIER CÔTES DU RHÔNE EKO (FRA)

CIDERS & OTHERS

GALIPETTE CIDRE EKO
GINGER JOE
BREEZER (ASK FOR FLAVOURS)
SOMERSBY CIDER (ASK FOR FLAVOURS)
SOMERSBY PEAR CIDER (ON TAP)

BEER ON TAP

BROOKLYN LAGER
1664 BLANC
STAROPRAMEN
CARLSBERG EXPORT
BROOKLYN STONEWALL INN IPA
GUINNESS DRAUGHT
VISITOR'S TAP (Ask your bartender)
CARLSBERG HOF
Ask your bartender for more options

BEER ON BOTTLE

ERIKSBERG LAGER
ERIKSBERG KARAKTÄR
BÄRNSTENSLAGER
MILLER GENUINE DRAFT
ESTRELLA GALICIA GLUTEN
FREE
CARLSBERG HOF
ERDINGER HEFE WEISSBIER
LAGUNITAS IPA
NEW CARNEGIE BREWERY &
OTHER SPECIALS (ASK YOUR
BARTENDER)

NON ALCOHOLIC

BEER

1664 BLANC (0,0%)
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS
(0,5%)
CARLSBERG EKO (0,5%)

CIDER

SOMERSBY CIDER (0,0%)
(ASK FOR FLAVORS)

WINE

VINTENSE (Chardonnay/
Merlot)
VINTENSE (Sparkling)

SODA

RAMLÖSA
PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO,
7UP ZERO
RED BULL (ORIGINAL/
SUGARFREE/PINK EDT.)



FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER!