

SNACK 'N SHARE

Förrätter och snacks att dela på i sällskapet för en perfekt start på måltiden!

LOADED NACHOS

Nachos med pulled chicken och smält mozzarella & cheddar.
Toppas med salsa, guacamole, pico de gallo, gräddfil och gräslök.
Vegetariskt alternativ: Pulled Oumph!

SHRIMP TACO *TREAT FOR ONE!*

Tortillabröd med frasigt friterade vannameiräkor, jalapeñospicklad slaw, chilimajonnäs och lime. Toppas med gräslök.

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.

DIRTY FRIES

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

O'LEARYS PINSA

VEGGIE

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

PEPPERONI 'N CHICKEN

Pinsa med tomatås, pepperoni, pulled chicken, parmesan, riven mozzarella & cheddar. Toppas med en het honungsdressing.



SIGNATURE CHICKEN 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

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

RED HOT WINGS

Friterade kycklingvingar som serveras med red hot sauce och ranch dip.
15 pcs | 10 pcs | 5 pcs

GARLIC BREAD

Surdegsbaguette gratinerad med ost- och vitlökssmör.
Serveras med krämig aioli.
För en extra kick: Pico de gallo

O'LEARYS COMBO PLATE

Två krispiga cheese sticks, två heta jalapeño poppers, två friterade lökringar, en halv cheese quesadilla, pickles, morot- och selleristavar.
Serveras med aioli och guacamole.

←
**CAN'T DECIDE?
GO ALL IN!**

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

BURGERS

Njut av våra saftiga hamburgare på 152 gram som serveras i nyrostat potato bun.
Till alla hamburgare och sandwiches ingår kripiga pommes frites och pickles.

CHILI 'N JALAPEÑO BURGER

Burgare med friterad lök, jalapeño, chilimajonnäs, krispsallad, pepper jack ost och en jalapeño popper.
Passande dryck: Black Bear Zinfandel

KOREAN FUSION BURGER

Burgare med Korean BBQ glaze, sesam- & chilipicklad gurka, jalapeñopicklad slaw, koriander och chilimajonnäs. Serveras med en extra kick av sesam och chili på pommes fritesen.
Passande dryck: Erdinger Hefe Weissbier

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

BUFFALO FRIED CHICKEN BURGER

Krispfriterad kyckling med ranchdressing, pickles, krispsallad och red hot sauce.
Passande dryck: 1664 Blanc



Double Boston Bacon BBQ Burger



Korean Fusion Burger

CRISPY VEGAN BURGER *GREEN CHOICE*

Krispig växtbaserad burgare, Korean BBQ glaze, pico de gallo, vegansk majonnäs, krispsallad och vegansk ost.
Passande dryck: Carlsberg Hof

GRILLED CHICKEN SANDWICH

Grillad kycklingfilé i surdegbsbaguette med ranchdressing, guacamole, pico de gallo, parmesan och krispsallad. Serveras med ranch dip vid sidan av.
Passande dryck: Brooklyn Lager

BURGER BUDDIES

DIP SAUCES

BEARNAISE | RANCH | AIOLI
BLUE CHEESE | CHILI MAYO
PARMESAN & GARLIC

SIDES:

ONION RINGS
JALAPEÑO POPPERS
CHEESE STICKS

CORN ON THE COB

Grillad majskolv toppad med riven parmesan.

SWITCH IT UP

UPGRADE BURGER:

ADD BACON

UPGRADE FRIES:

SWEET POTATO FRIES
TRUFFLE FRIES

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

Pommes frites kan även bytas ut mot FRESH HOUSE SALAD.

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

MAINS

Upptäck våra huvudrätter - klassiker skapade med inspiration från Boston. Här finns något för alla smaker!

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

O'LEARYS STICKY GLAZED SALMON

Grillad laxfilé som serveras med O'Learys whiskey glaze, sauterade grönsaker, grillad citron och sweet potato fries samt extra whiskey glaze vid sidan av.

Passande dryck: Black Bear Chardonnay

SURF 'N TURF

Grillad ryggbiff och vitlöksfrästa vannameiräkor. Serveras med ugnsbakade körsbärstomater, grillad majskolv, bearnaise samt en bakad potatis toppad med gräddfil och gräslök.

Passande dryck: Black Bear Zinfandel

CLASSIC STEAK

RYGGBIFF | OXFILE

Grillad ryggbiff eller oxfile som serveras med ugnsbakade körsbärstomater, grillad pimiento de padrón, pommes frites samt bearnaise och rödvinssås.

Passande dryck: Xavier Côtes du Rhône EKO

CLASSIC PEPPER STEAK

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

Passande dryck: Xavier Côtes du Rhône EKO

CLASSIC CAESAR SALAD

GRILLAD KYCKLING - | KRISPFITTERAD KYCKLING

Klassisk 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

SO FRESH!

O'LEARYS SHRIMP SALAD

Sallad med vitlöksfrästa vannameiräkor, sesam- & chilipicklad gurka, salladsblad, mango, mynta, picklad rödlök och nachos. Toppas med finhackad gräslök och serveras med en krämig mango- & limes dressing.

Vegetariskt alternativ: Pulled Oumph!

Passande dryck: Tenute Fiorebelli Trebbiano EKO

FISH 'N CHIPS

Frasigt friterad torskefile toppad med friterad persilja. Serveras med tartarsås, grillad citron, jalapeñopicklad slaw och pommes frites.

Passande dryck: Brooklyn Lager

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: Tenute Fiorebelli Sangiovese EKO



O'Learys BBQ Ribs

UPGRADE YOUR FRIES

POTATISGRATÄNG | BAKAD POTATIS

Tillbehör kan även bytas ut mot FRESH HOUSE SALAD.

FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSPRUNG!

AFTER DINNER

Vi har sparat det bästa till sist! Unna dig en av våra utsökta desserter eller en härlig drink.

DESSERTS

PECAN CHEESECAKE

Krämig vaniljcheesecake toppad med pecannötter, kolasås och 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.

CHOCOLATE CHIP SKILLET COOKIE

Varm nybakad chocolate chip cookie som serveras med vaniljglass, chokladsås, hallonsås och en nypa flingsalt.



DRINKS

IRISH COFFEE

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

ESPRESSO MARTINI

Koskenkorva Climate Action vodka, Bols Coffee, espresso.

*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
FAMOUS GROUSE
MACALLAN DB CASK
MAKER'S MARK
BOULARD GRAND SOLAGE
CALVADOS

COFFEE

LAVAZZA KAFFE
TE
CAFFÉ 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)
TENUTE FIOREBELLI TREBBIANO EKO (ITA)
KEIN NAME RIESLING (GER)

ROSÉ WINE

LAROCHE ROSÉ (FRA)
TENUTE FIOREBELLI ROSÉ EKO (ITA)

RED WINE

BLACK BEAR ZINFANDEL (USA)
TENUTE FIOREBELLI SANGIOVESE EKO (ITA)
FAUSTINO VII RIOJA (SPA)
TENUTE FIOREBELLI VALPOLICELLA RIPASSO (ITA)
XAVIER CÔTES DU RHÔNE EKO (FRA)

CIDERS

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

BEER ON TAP

BROOKLYN LAGER
1664 BLANC
STAROPRAMEN
CARLSBERG EXPORT
BROOKLYN STONEWALL INN IPA
GUINNESS DRAUGHT
PLAYA DE BROOKLYN LIME LAGER
CARLSBERG HOF
Ask your bartender for more options

←
VISITOR'S TAP

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!