

# STARTERS

## FRESH OYSTERS

Served with red onion vinaigrette  
and lemon..... 40:-/each

## DRUMBAR'S HAGGIS

Our own homemade traditional Scottish Haggis  
served with neeps and tatties and accompanied  
by a Macallan whisky pepper sauce..... 135:-

## PRAWN COCKTAIL

Fresh plated prawn cocktail with MSC-certified  
shrimps, cucumber, dill, ecological egg, mixed salad  
and our house made tomato seafood sauce.

Served with sourdough bread  
from Pâtisserie David..... 195:-

## PORK LIVER PATÉ

Served with pickles, cornichons, Scanian mustard,  
sourdough bread from Pâtisserie David  
and onion marmalade..... 129:-

## CAULIFLOWER WINGS

Served with crudité, aioli and  
home made hot sauce. .... 129:-  
*Vegan and Glutenfree.*

## ROOSTER WINGS FROM TOCKAFARMEN

Served with crudité and aioli and tossed in  
home made hot sauce OR bbq-sauce  
at your choice..... 149:-  
*Glutenfree.*

## DRUMBAR'S CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

With local salami from Österlen, cheeses, pickles,  
whisky marmalade and sourdough bread from  
Pâtisserie David..... 215:-

## BONE MARROW WITH ONIONS

Roasted in the bone with caramelized onions and  
served with toasted sourdough bread from  
Pâtisserie David. .... 95:-

## GARLIC BREAD

Served with aioli and a small salad..... 75:-  
With Swedish cheddar and mozzarella..... 85:-

# FÖRRÄTTER

## FÄRSKA OSTRON

Serverade med rödlöksvinaigrette  
och citron..... 40:-/st.

## DRUMBARS HAGGIS

Vår egen klassiska hemlagade skotska haggis  
serverad med rotmos, potatismos och en Macallan  
whiskypepparsås..... 135:-

## RÄKCOCKTAIL

Räkcocktail på tallrik med MSC-certifierade räkor,  
gurka, dill, ekologiskt ägg, blandad sallad och vår  
hemgjorda skaldjurssås med tomat.  
Serverad med surdegsbröd  
från Pâtisserie David..... 195:-

## LANTLEVERPATÉ

Serverad med pickles, cornichons, skånsk senap,  
surdegsbröd från Pâtisserie David och  
lökmarmelad..... 129:-

## BLOMKÅLSVINGAR

Serveras med crudité, vegansk aioli och  
hemlagad stark sås..... 129:-  
*Veganska och Glutenfria.*

## TUPPVINGAR FRÅN TOCKAFARMEN

Serveras med crudité och aioli och vända i  
hemlagad stark sås ELLER bbq-sås  
enligt din önskan..... 149:-

## DRUMBARS OST OCH CHARKBRICKA

Med lokal salami från Österlen, ost, pickles, whisky  
marmelad och surdegsbröd från  
Patisserie David. .... 215:-

## BENMÄRG MED LÖK

Rostad i benet och toppad med smörstekt lök och  
serverad med grillat surdegsbröd från  
Pâtisserie David..... 95:-

## VITLÖKSBRÖD

Serverade med aioli och en liten sallad..... 75:-  
Med svensk cheddar och mozzarella..... 85:-



# MAINS

## SIRLOIN STEAK WITH FAT CAP FROM LOCAL FARMS

Served with roasted brussel sprouts, honey glazed carrots and a lovely cream mushroom sauce.... **329:-**  
*The meat is depending on supply grazing Black Angus from local Friskatorpet or equivalent chosen meat from local farms. Dry hung for a minimum of 16 days.*

FRENCH FRIES small/large..... **39/49:-**

OVEN ROASTED POTATOES..... **39:-**

MASHED POTATOES..... **39:-**

## SCANIAN SIRLOIN STEAK SANDWICH

150 gr rosemary and balsamic marinated steak with Branston pickle, tomatoes, lettuce, horseradish and dijon mayo in a pavé bread from Patisserie David..... **259:-**  
*The meat is depending on supply grazing Black Angus from local Friskatorpet or equivalent chosen meat from local farms. Dry hung for a minimum of 16 days.*

## DUCK LEG CONFIT

Served with roasted potatoes, creamed cabbage and with lingonberry jus..... **269:-**

## STOUT BRAISED SCANIAN LAMB SHANK

With parsnip puré, honey roasted carrots, roasted brussel sprouts and rosemary garlic jus..... **289:-**

OVEN ROASTED POTATOES..... **39:-**

MASHED POTATOES..... **39:-**

## SMOKED TROUT SALAD

Served with roasted beets, carrots, chickpeas, pumpkin seeds and spinach with a creamy dill dressing..... **249:-**

# HUVUDRÄTTER

## GRILLAD SKÅNSK RYGGBIFF MED KAPPA

Serverad med rostad brysselkål, honungslaserade morötter och en härlig svampgräddsås..... **329:-**  
*Beroende på tillgång är köttet Black Angus från Friskatorpet eller likvärdigt utvalt kött från lokala gårdar. Hängmörat i minst 16 dagar.*

POMMES FRITES liten/stor..... **39/49:-**

UGNSROSTAD POTATIS..... **39:-**

POTATISMOS..... **39:-**

## STEAK SANDWICH MED SKÅNSK RYGGBIFF

150 gr rosmarin- och balsamicomarinerad ryggbiff med vår egen Branston pickle, tomat, sallad, pepparrot och dijon majonnäs på ett pavébröd från Patisserie David..... **259:-**  
*Beroende på tillgång är köttet Black Angus från Friskatorpet eller likvärdigt utvalt kött från lokala gårdar. Hängmörat i minst 16 dagar.*

## KONFITERAT ANKLÅR

Serverad med ugnsgrostad potatis, gräddkokt kål och en skysås med lingon..... **269:-**

## STOUTBRÄSERAD SKÅNSK LAMMLÄGG

Med palsternackspuré, honungsrostade morötter, ugnsgrostad brysselkål och en rosmarin- och vitlökskry..... **289:-**

UGNSROSTAD POTATIS..... **39:-**

POTATISMOS..... **39:-**

## RÖKT ÖRINGSALLAD

Rökt örting från iskalla bergsvattnen i Sirdalen i en höstsallad med rostade betor, morötter, kikärter, pumpafrön och spenat med en krämig dill dressing..... **249:-**



# MAINS

## HOME MADE BANGERS AND MASH

Home made pork sausages (Scanian meat) spiced with sage and garlic. Served with mashed potatoes and onion gravy..... 235:-

## SHEPHERD'S PIE WITH SCANIAN LAMB

Rich hearty lamb mince with vegetables and topped with a creamy mash..... 235:-

## BRAISED BEEF CHEEKS FROM LOCAL FARMS

Accompanied by mashed potatoes and broccoli flowers, crispy celery root and a rich jus..... 285:-

## PUMPKIN CURRY

Masala style with roasted pumpkin, carrots, chickpeas and tomato and served with rice and poppadoms..... 229:-  
*Vegan.*



# HUVUDRÄTTER

## DRUMBARS HEMGJORDA KORV

Vår egna goda korv på skånskt fläskkött kryddad med salvia och vitlök. Serverad med krämigt potatismos och löksky..... 235:-

## SHEPHERD'S PIE MED SKÅNSKT LAMM

Ugnbakad mustig lammfärs med grönsaker toppat med krämigt potatismos..... 235:-

## LÅNGKOKTA SKÅNSKA OXKINDER

Serveras med lent potatismos, broccoli, krispig sellerirot och en rik sky..... 285:-

## PUMPACURRY

Härlig mustig curry Masala style med rostad pumpa, morötter, kikärter och tomat serverad med ris och poppadoms..... 229:-  
*Vegan.*



# CLASSICS

---

## DRUMBAR'S FISH 'N CHIPS

Fresh (MSC-certified) filet of cod coated in an Innis & Gunn beer batter.  
We serve it the traditional Scottish way with sauce tartar, french fries, mushy peas and malt vinegar on the side..... **269:-**  
*We offer this gluten-free as well.*

## PORK KNUCKLE

Drumbar's famous pork knuckle (Scanian meat) slow cooked on low temperature in Bryggmästaren's Pilsner and caraway seeds and finished with a crispy crackling. Served whole with sauerkraut, potatoes, freshly grated horseradish and two types of mustard..... **305:-**  
*Perfect for two persons to share.*

## THE DRUMBAR BLACK ANGUS BURGER

Grilled homemade 200 gr beef burger made from grass-fed free-range Black Angus from local Friskatorpet. Served with bacon, cheddar, tomatoes, pickled gherkins and our own Branston pickle in a brioche hamburger bread from Pâtisserie David. With coleslaw and fries on the side..... **229:-**  
*Can be served with gluten-free bread.*

## VEGETARIAN BURGER

Portabello mushroom with grilled halloumi, our own Branston pickle, salad, tomato and a fresh herb oil in a brioche hamburger bun from Pâtisserie David. Comes with homemade coleslaw and french fries..... **205:-**  
*Can be served with gluten-free bread.*  
*Vegan option is possible.*

# KLASSIKER

---

## FISH 'N CHIPS

Färsk MSC-certifierad torsk panerad med vår egen Innis & Gunn ölpanering. Serveras på traditionellt skotskt vis med tartarsås och pommes frites och mushy peas och med maltvinäger vid sidan..... **269:-**  
*Finns att få glutenfri.*

## PORK KNUCKLE

Vårt berömda skånska fläsklägg långsamt kokt på låg temperatur i Bryggmästaren's Bästa Pilsner med kummin och därefter knapergriljerat i ugnen. Serveras i ett stycke med surkål, potatis, nyrriven pepparrot och två sorters senap.

*Perfekt att dela på två..... **305:-***

## THE DRUMBAR BLACK ANGUS BURGER

Hemgjord grillad 200 gr burgare från gräsbetande frigående Black Angus från Friskatorpet. Serveras med bacon, cheddarost, tomater, picklad gurka och hemgjord Branston pickle i ett briochebröd från Pâtisserie David. Till detta får du coleslaw och pommes frites..... **229:-**  
*Finns att få med glutenfritt bröd.*

## VEGETARISK BURGARE

Portabellosvamp med grillad halloumi, vår egen Branston pickle, sallad, tomat och en fräsch örttolja i ett briochebröd från Pâtisserie David. Serveras med hemgjord coleslaw och pommes frites..... **205:-**  
*Finns att få med glutenfritt bröd.*  
*Går att få vegansk.*



# SIDES

---

## DIPS

Aioli, tartar sauce, home made hot sauce, bbq sauce.....	29:-
Vegan aioli.....	29:-
Vegan mayo.....	25:-
FRENCH FRIES small/large.....	39/49:-
OVEN ROASTED POTATOES.....	39:-
MASHED POTATOES.....	39:-
PARSNIP PURÉ.....	39:-
ROASTED BEETS AND AUTUMN VEGGIES.....	65:-
MIXED SALAD.....	69:-
Mixed salad varieties with fresh tomatoes and other vegetables served with a sherry vinaigrette.	



# TILLBEHÖR

---

## DIPS

Aioli, tartar sås, vår egen starka sås, bbq sås.....	29:-
Vegansk aioli.....	29:-
Vegansk mayo.....	25:-
POMMES FRITES liten/stor.....	39/49:-
UGNSROSTAD POTATIS.....	39:-
POTATISMOS.....	39:-
PALSTERNACKSPURÉ.....	39:-
ROSTADE BETOR OCH HÖSTGRÖNSAKER.....	65:-
BLANDAD SALLAD.....	69:-
Blandad sallad med färsk tomater och andra grönsaker serverad med en sherryvinaigrette.	



# DESSERTS

## CHOCOLATE WHISKY BROWNIE

Served with Drambuie cream and chocolate shavings..... 115:-

## STICKY TOFFEE PUDDING

Served with house made butterscotch sauce and vanilla ice cream from Gelateria da Aldo..... 105:-

## DEEP FRIED MARS BAR

Served with vanilla ice cream from Gelateria da Aldo, fresh berries and our raspberry sauce..... 105:-

## ICE CREAM FROM GELATERIA DA ALDO

Served with our lovely raspberry sauce and fresh berries. 2 or 3 scoops..... 85/105:-  
*We also have vegan ice cream.*



# DESSERTER

## CHOKLAD WHISKY BROWNIE

Serverad med Drambuie grädde och hyvlad mörk choklad..... 115:-

## STICKY TOFFEE PUDDING

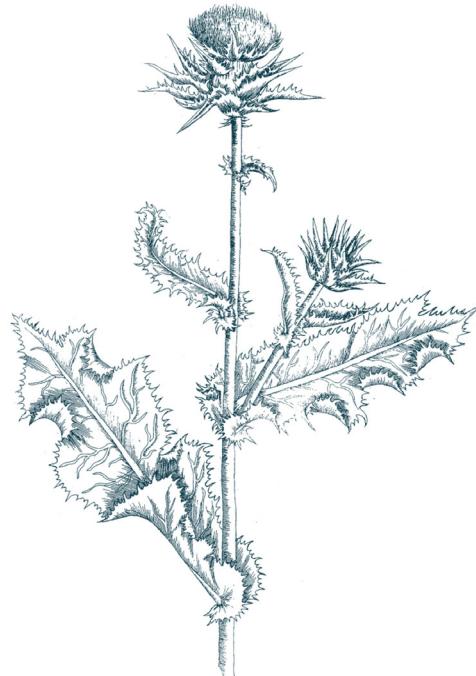
Serverad med vår egen butterscotch sås och vaniljglass från Gelateria da Aldo..... 105:-

## FRITERAD MARS BAR

Serveras med vaniljglass från Gelateria da Aldo, färsk bär och vår egen hallonsås..... 105:-

## GLASS FRÅN GELATERIA DA ALDO

Serveras med vår ljuvliga hallonsås och färsk bär. 2 eller 3 kuler..... 85/105:-  
*Vi har alltid vegansk glass också.*



# SNACKS

CRISPS.....	40:-
MIXED NUTS/CHILI NUTS/PEANUTS.....	40:-
BEER SAUSAGES.....	55:-
MIXED OLIVES.....	69:-
NACHOS.....	110:-
With cheese, jalapeños, tomatoes, red onions and salsa and aioli.	
<i>Vegan option is possible.</i>	
FRENCH FRIES WITH AIOLI.....	65:-



# SNACKS

CHIPS.....	40:-
BLANDADE NÖTTER/CHILINÖTTER/JORDNÖTTER.....	40:-
ÖLKORV.....	55:-
MIX OLIVER.....	69:-
NACHOS.....	110:-
Med ost, jalapeños, tomat, rödlök, salsa och aioli. <i>Går att få vegansk.</i>	
POMMES FRITES MED AIOLI.....	65:-

