

COGNAC

Grönstedts Monopole.....	24/cl
Grönstedts XO.....	30/cl
RemyMartin VSOP.....	31/cl
Martell VSOP.....	29/cl
Martell Cordon Bleu	59/cl
Hennessy Fine De Cognac.....	27/cl
Hennessy XO.....	65/cl

ROM

Angostura 1919.....	28/cl
Diplomatico.....	33/cl
Plantation XO 20th Anniversary.....	35/cl
Ron Zacapa Centenario 23yo.....	36/cl
Ron Zacapa XO.....	45/cl

GRAPPA

Fior di Vite.....	22/cl
Castelgiocondo Brunello di Montalcino. . .	29/cl
Musella Azienda Agricola.....	37/cl

WHISKEY SINGLE MALT

Cragganmore 12yo.....	31/cl
Dalwhinnie 15yo.....	35/cl
Glenkinchie 12yo.....	35/cl
Lagavulin 16yo.....	38/cl
Laphroaig 18yo.....	28/cl
Macallan 18yo.....	60/cl
Oban 14yo.....	34/cl
The Glenlivet 18yo.....	33/cl

CALVADOS

Busnel VSOP.....	27/cl
Busnel XO.....	34/cl

TEQUILA

José Cuervo (gold)	24/cl
Don Julio	
Blanco och Reposado och Anejo . . .	27/32/35/cl

ÖL FLASKA

Anchor Steam 35,5cl... 72	Bistro Lager 33cl... 49
Mors lilla bulldog IPA 33cl... 68	Sol 33cl... 62
Mariestad 50cl... 72	Sumpan Ale... 72
Tail of a whale Brutal Brewing 33cl... 68	Sumpan Halvlager... 72
	Visby Stout 33cl... 66

ÖL FAT

Gränges 40cl... 53	Sleepy Bulldog, pale ale 40cl... 68
Paulaner, Weissbier 50cl... 68	Rotating Tap (gästkran) 40cl... 72
Starobrno 50cl... 72	A Ship Full of IPA 40cl... 72

CIDER

Briska päron, rosé 33cl... 55
Strongbow 33cl... 62

VÄLKOMMEN TILL The Public® SUNDBYBERG

Vi är en folklig storslagen restaurang i hjärtat av vårt fina Sundbyberg. Och visst är stan fantastiskt! The Public har inspirerats av miljön och historien som Sundbyberg kan stoltsera med.



The Public är en livlig mötesplats i Sundbyberg centrum från tidig morgon till sen kväll. Vår förhoppning är att det ska kännas lika naturligt att besöka The Public för trevlig lunch som för att äta en festmåltid. (Det går också utmärkt att köpa med sig mat och delikatesser).

I vår Cava bar serveras tapas, delikatesser och drycker därtill som får vardagen att försvinna – åtminstone för en liten stund.

The Public välkomnar till en trevlig After Work alla dagar i veckan.

Väldigt många tycker om vårt koncept. Därför har vi öppnat upp The Public även i Täby och i Åkersberga. Och bara för att vi tyckte att våra fina medborgare i Åkersberga centrum behövde ett extra fint folkets hotell, öppnade vi The Public Hotell alldeles brevid.

FÖRDRINKAR

OLD CUBAN

Mörk rom, limejuice, socker, mynta,
Angostura bitter och mousserande vin

MANHATTAN

Makers Mark, söt vermouth, angostura bitter

CHAMPAGNE MOJITO

Rom, lime, mynta, socker och champagne

CUCUMBER FIZZ

Hendricks gin, St German, gurka, citron,
socker och soda

Alla cocktails görs på 5cl och kostar 132

CHAMPAGNE OCH CAVA

Philipponnat Royale Reserve 115/545
Mousserande 65/330

FÖRRÄTTER

- STARTERS -

PATA NEGRA SKINKA (N, L)

Svartvinbärsgelé, smördegskrutonger och rostade hasselnötter... 165

CHEVRÉ (G)

Gulbetsterrine, rödbetor, polkabetor och saffranshonung... 95

KLASSISK SKAGEN (M, L)

Räkor, pepparrot, dill, grillat levainbröd... 145

CARPACCIO PÅ HÄLLEFLUNDRA (L, M)

Forellrom, rökt majonnäs, friterad bönspagetti... 175

JORDÄRTSKOCKSOPPA (G)

Rökt sidfläsk och smörgåskrasse... 95

RÅBIFF (G, L, M)

Oxfilé, grönärtspuré, truffelmajonnäs, friterad kapris, charlottenlök och äggula
.... Halv 165 / Hel 245

ATT DELA

CHARKTALLRIK (G, L, M)

(fråga personalen)

Charkuterier och
marinerade oliver... 195

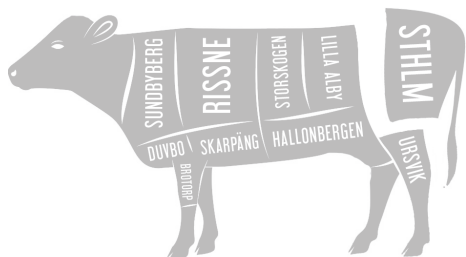
FETASLICE

Vedugnsbakad pizzabröd,
fetaost, olivolja och basilika... 90

FÖRRÄTSPIZZA

Vedugnsbakad pizza från menyn.

Slicad och klar att dela på. För 2 - 4 personer.



RÖDA VINER

GLAS / FLASKA

ARGENTINA

Trapiche Estacion Bonarda 390
Trapiche Finca Las Palmas Cabernet sauvignon .. 535

AUSTRALIEN

Peter Lehman Mentor, Cabernet 825
Don't Tell Gary, Shiraz, Central Victoria..... 440

CHILE

Cono Sur Ocio Pinot Noir 2012 1 250
Cono Sur Single Vineyard Merlot 2012 465
Cono Sur 20 Barrels Syrah 620
Carmen Petit Syrah 480

FRANKRIKE

Côtes du Rhône Villages

"les Moniales" 2012 Orgier 445
Clos de L'oratoire des Papes Châteauneuf-
du-pape Rouge 2012 Origer 1 150
Domaine de Cristia Cotes du Rhône 520
Le Colombier Vacqueyras Vieilles Vignes 525
Le Canon du Maréchal Rouge
EKO, Roussillon 105/420
Mas La Chevalière Syrah Grenache Languedoc... 510
Chateau Grand Renom, Bordeaux Supérieur,
Antoine Moueix..... 445

ITALIEN

Cantina Zaccagnini dal Tralcetto

Montepulciano, Magnum..... 720
Torre del Falasco Apasio, Veneto..... 430
Pasqua Romeo Y Julia, Valpolicella..... 95/370
Corte Grande Valpolicella Ripasso..... 420
Pasqua Famiglia Amarone della Valpolicella... 790
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso
Superiore, Magnum..... 830

SPANIEN

Coto de Imaz Reserva 390
Coto de Imaz Reserva Magnum 780
Scala dei Prior, Priorat 790

NYA ZEELAND

Giesen Estate Pinot Noir, Marlborough..... 435

USA

R. Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon 140/535
Rancho Zabaco Sonoma County, Zinfandel 565
Clos du Bois Sonoma Reserve Merlot 590
MacMurray Sonoma Coast Pinot Noir 575
Louise M Martini Napa Valley
Cabernet Sauvignon 820
Ravenwood Vintners Blend Zinfandel 140/535
Dark Horse Cabernet Sauvignon, Kalifornien ... 420
Columbia Winery Merlot, Washington State ... 425

ALKOHOLFRIIT

- SOFT DRINKS -

Vittvin 35/gl, 140/fl Briska cider Päron, Rose.. 35
Röttvin 35/gl, 140/fl Loka, Coca-Cola, Fanta och
Cava 35/gl, 165/fl Sprite 28
Mariestad 33cl 35

(L): Låglaktos (G): Glutenfri mat (N): Innehåller nötter (M): Mjölkteinmat.
Meddela ALLTID personalen om du har allergi

Champagne

Philipponnat Royale reserve Brut	545
Philipponnat Brut Magnum	1 503
Moet & Chandon Imperial brut	785
Ruinart Blanc de blanc	1 245
Krug Grand Vintage	2 645
Laurent-Perrier brut	785
Louis Roederer Cristal	4 800
Taittinger Methuselah (6 liter)	6 800

VITA VINER

GLAS / FLASKA

ARGENTINA

Trapiche Sauvignon blanc	385
Cuma Torrontés EKO	375

AUSTRALIEN

Plan B! Riesling	470
Tahbilk Marsanne	390

CHILE

Cono sur Single vineyard Chardonnay	495
-------------------------------------	-----

FRANKRIKE

Mas La Chevalière Chardonnay Organic	390
Domaine La Croix St-Laurent Sancerre blanc	525
Domaine Laroche Chablis Saint Martin	140/535
Louis Michel & Fils	
Chablis grand cru "Vaudesir" 2009	890
Laroche Bourgogne Réserve	410
Kuentz Bas Pinot blanc tradition Eko	435
Gustave Lorentz Riesling Reserve	410

PORTUGAL

Aveleda Alvarinho, Minho, Portugal	95/370
------------------------------------	--------

NYA ZEELAND

Giesen Organic Sauvignon Blanc, Marlborough	440
---	-----

SPANIEN

Raimat Terra Garnacha Blanca, Chardonnay	410
Martin Còdax Lias Albarino	460
Huguet can Feixes Chardonnay	510
Máximo Viura	365

SYDAFRIKA

Nederburg Winemaster Sauvignon Blanc	95/370
--------------------------------------	--------

TYSKLAND

Solitär Riesling Trocken, Mosel	385
---------------------------------	-----

USA

Frei Brother Sauv. Blanc Russian River Valley	470
Dark Horse Chardonnay Kalifornien	420
R. Mondavi Private Selection Chardonnay	120/470

ROSÉ

FRANKRIKE

Chateau Vignelaure	105/410
Chateau Vignelaure Magnum	780

GRILL OCH SPIS

ENTRECOTE 250 G (G, L)

Bearnisesås, grillad romansallad, pommes frites och tomatsallad... 340

RYGGBIFF 300G (G, L)

Rotfruktsterrine, chilibearnaise och smörbakad purjolök... 325

HJORTINNLÅR (G)

Friterad grönkål, enbärsskyl, röda vinbär och potatispuré... 225

RAPSGRIS PLUMA (L)

Risoni med kastanjer och soltorkade tomater, guineapepparskyl och rostade solrosfrön... 185

KONFITERAT ANKLÅR (G, L)

Grillad endiv, sötpotatispuré, apelsin och rosmarinsås... 245

RÖDING (L)

Norrlandsrulle (bacon, purjolök, potatis i tunnbröd) lingonskyl... 195

DURADA (G, L)

Jordärtskockpuré, brunt smör, grillad citron och kantareller... 245

GRILLMIX

För minst 2 personer.

Mix som varierar efter säsong- och kockens fantasi. Serveras med tillhörande såser, papatas bravas och majscolv.

340 P/P



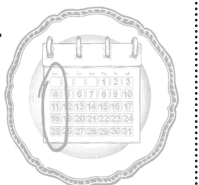
SÖNDAGSRÄTT

"FAMILY STYLE"

SERVERAS FÖR MINST 2 PERSONER

FRÅGA DIN SERVITÖR.

175 P/P



BURGARE

THE PUBLIC

Bacon, cheddarost, The Publics dressing, biffomat, picklad rödlök, saltgurka, romansallad och pommes frites... 185

PEPPER JACK

Svartpeppar, cheddar, biffomat, romansallad, jalapenodressing, saltgurka och pommes frites... 185

GREEN CHEESE

Gorgonzola, taleggio, cheddarost, romanescodipp, picklad lök, biffomat, romansallad, saltgurka och pommes frites... 185

Samtliga burgare ovan görs på färsk högrev och serveras mediumstekta om inget annat önskas.

COCHINO (G, L)

Pulled pork, karamelliserade äpplen, senapsdressing biffomat, picklad rödlök, saltgurka, romansallad och pommes frites... 175

POLLO (L)

Pankopanerad kycklingburgare, picklad lök, dragondressing biffomat, romansallad, saltgurka och pommes frites... 175

GARBANZO (L, M)

The Publics egna kikärtsburgare med portabellovamp, picklad lök, biffomat, romansallad, aioli, saltgurka och pommes frites... 165



SALLAD

VARMRÖKT LAX (G, L)

Höstprimörer, sultanrussin, solrosfrön och parmesandressing... 225

HÖSTSALLAD (G, L)

Fikon, talleggio, picklad svamp, betor, pumpadressing och pumpafrön... 180

PIZZA

VEDUGNSBAKADE PIZZOR MED TOMATSÅS & MOZZARELLAOST

SPENACI

Marinerad spenat, ricottaost, picklad lök och citron... 150

ANTIPASTI

Parmaskinka, salami, bresaola, soltorkad tomat, oliver, timjan och basilika... 165

META META (halvinbakad)

Kokt skinka, parmesan, parmaskinka, ruccola, olivolja och flingsalt... 150

CAPRICCIOSA

Prosciutto cotto (italiensk kokt skinka med örter), portabello och basilika... 145

SALSICCIA

Salsiccia (vinmarinerad italiensk köttkorv med örter) ruccola och parmesan... 155

IL PUBLICO

Torkade fikon, parmaskinka, basilika, valnötter och chevre... 170

MOZZARELLA FRESCA

Cocktailmozzarella, parmesan, chiliolja, basilika och oregano... 145

BRESAOLA

Bresaola, pinjenötter, ruccola, olivolja och parmesan... 160

OXFILÉPIZZA

Oxfile, portabello, cocktailtomater och bearnaisesås... 210

GAMBERO

Vinmarinerad scampi, cocktailtomater, persilja och vitlök... 170

GLUTENPIZZA

ALLA PIZZOR GÅR
ATT FÅ GLUTENFRIA

///
OBSERVERA
BAKAS I SAMMA UGN!

KLASSIKER

BIFF RYDBERG (G)

Oxfile, tärnad potatis, ölkokt lök, äggula och senapsgrädda... 265

MOULES FRITES (G, L)

Vitvinskokta blåmusslor, aioli och pommes frites... 225

RÅBIFF (G, L, M)

Oxfile, grönärtspuré, truffelmajonnäs, friterad kapis, charlottenlök, äggula och pommes... 245

OXFILÉPLANKA (G, L)

Baconlindad haricots verts, grillad tomat, champinjoner och bearnaisesås

298

PASTA

BOEF AU COGNAC

(går att få glutenfri)

Oxfile, linguini, grönpeppar, cognac, grädda, vitlök och persilja... 215

TRYFFELCANNELONI

Truffel, spenat, ricotta, tomat och parmesan
Gratineras med tomatsås och mozzarella... 175

ORO FORESTA

Västerbottenost och kantarellfylld tortelloni, grädda, dragon och vittvin... 175

SIDES

POMMES FRITES... 30

POMMES FRITES OCH
BEARNAISESÅS.. 60 (G)

GRÖNSALLAD (G,L,M)... 55
Roman, rödlök, tomat
och vinigrette

SÅS OCH DRESSING... 30

BARNMENY

PIZZA

Vesuvio... 65

HAMBURGARE (L)

100 g kött, Romansallad,
rödlök, bifftomat,
pommes frites och
dressing... 75

OXFILÉ (G)

Pommes frites
och bearnaisesås... 115

PANNKAKOR

Sylt och grädda... 50

För barn upp till 11 år

Dessert

KOLAPAJ (L)

Pecannöt och äppelsorbet... 95

SORBETCOCKTAIL (G, L, M)

Tre sorters sorbet... 75

MOCCA SEMIFREDDO (G)

Whiskeyskum och
rostad vit choklad... 110

LAKRITS CREMÉ BRÛLÉ (G)

Citronsorbet... 95

KROSSAD SNICKERS (G)

Chokladkaka, jordnötsglass
körsbär och kolasås... 120

CHOKLADTRYFFEL (G)

Tre smaker av trufflar... 55

PUBLICDESSERT (G)

Vaniljglass, marshmallows,
marängar, chokladsås och
grädda. Rekommenderas för
två personer... 180

OSTTALLRIK

(Fråga personalen).
Utvalda ostar från
vår deli... 155

SÖTA VINER

Villa Giada Moscato d'asti DOC 5 cl. 55

Peter Lehmann Botrytis Semillon 5 cl. 75

Romartz Reserve Ruby Port EKO 5 cl. 75

KAFFEDRINKAR

- IRISH COFFÉE Tullamore dew, farinsocker, kaffe och grädda
- CAFÉ DOM Bénédicinelikör, kaffe och grädda
- SPANISH COFFÉE Likör 43, kaffe och grädda
- ESPRESSO MARTINI (KALL) Vodka, Kahlua, Kakaolikör, espresso och socker

ALLA KAFFEDRINKAR KOSTAR 4 CL...118 och 6 CL... 148