

BEER MONKEY MENY

BBQ

BBQ Plate

se BBQ tavlan för pris

Klassisk BBQ bricka, ni väljer själva proteiner och sides från vår **BBQ tavla** vid baren.

Vi rekommenderar att ni väljer två proteiner och två sides. Är ni väldigt hungriga går det såklart bra att välja fler.

Utöver de proteiner och sides ni väljer serveras vår BBQ plate med picklad gurka, rödlök och våra fantastiska BBQ såser samt surdegsbröd från Knivsta Stenugnbageri.

BBQ Mix Plate

269 kr

Vill du prova det lite av det mesta och inte vill välja? Beställ en BBQ Mix Plate, en bricka med den bästa blandningen av proteiner, varma och kalla sides.

Gorilla Plate

379 kr per person (minimum 2 personer)

Orkar du inte välja och litar du på vårt omdöme? Beställ en Gorilla Plate, en **REJÄL** bricka med den bästa blandningen av proteiner, varma och kalla sides.

BBQ. Pulled pork nachotallrik

189 kr

Nachos serverade med pulled pork, salsa, vidunderliga BBQ såser, crème fraiche & jalapeños.

BBQ. Jackfruit nachotallrik

189 kr

Nachos serverade med Jackfruit, salsa, fantastiska BBQ såser, crème fraiche & jalapeños.

Monkey Toast

149 kr

Surdegsbröd i botten toppad med chilimajonnäs, pulled pork och grillad ost.

BM Burrito

79/149 kr

Tortilla fylld med bönröra, coleslaw och pulled pork. Toppad med vår tomatsås och smält ost. Om så önskas kan pulled pork bytas ut mot jackfruit. En burrito 79 kr, två st. 149 kr.

Burnt Ends snacks

119 kr

Hickoryrökt fläksida som sedan trancheras till kuber och röks igen med vår BBQ rub och rörsocker. Köttgodis! Serveras med picklad gurka, rödlök och lite coleslaw

OBS: Burnt Ends snacks förutsätter att Burnt Ends är på BBQ-tavlan.

Sliders

119/199 kr

Sliders i surdegsbröd tillsammans med picklad gurka och rödlök samt våra magiska BBQ såser. En slider för 119 kr, två för 199 kr. välj pulled pork eller Jackfruit som protein.

- **Pulled pork** Hickoryrökt karré.
- **Jackfruit** (veg.) Hickoryrökt kryddig jackfruit med vitlök, chili och spiskummin.

OTHER STUFF, PINSÅ OCH SNACKS PÅ NÄSTA SIDA

BEER MONKEY MENY

BBQ

BBQ Plate

Check BBQ board for price

Classic BBQ tray: please choose your proteins and sides. Check the **BBQ board** beside the bar you'll see what on offer today. May we recommend you consider two proteins and two sides per plate. More available if hunger dictates!

The BBQ plate includes pickled red onions and gherkin, along with a selection of Beer Monkey's fantastic BBQ sauces and Knivsta Stenugns bakery's sourdough bread.

BBQ Mix Plate

269 kr

Want to try a little bit of most on our BBQ Board? Order a BBQ Mix Plate. A plate with the best mix of proteins, hot and cold sides.

Gorilla Plate

379 kr per person (minimum 2 persons)

Don't care to choose, and you trust our judgment? Order a Gorilla Plate, a **substantial** plate with our best mix of proteins, hot and cold sides.

BBQ. Pulled pork nachoplate

189 kr

Nachos served with pulled pork, salsa, wonderful BBQ sauce, crème fraiche & jalapeños.

BBQ. Jackfruit nachoplate

189 kr

Nachos served with Jackfruit, salsa, fantastic BBQ sauce, crème fraiche & jalapeños.

Monkey Toast

149 kr

Sourdough bread with chili mayo and pulled pork, topped with grilled cheese.

BM Burrito

79 /149 kr

Tortilla filled with black bean salad, coleslaw and pulled pork. Garnished with our tomato sauce and cheese. As a vegetarian option pulled pork can be replaced with jackfruit. One burrito for SEK 79, two for SEK 149.

Burnt Ends snacks

119 kr

Hickory smoked pork side which is then diced and smoked again with our BBQ rub and cane sugar. Meat candy! Serverd with pickled red onions, gherkin and coleslaw.

NOTE: Only available when we have Burnt Ends on the BBQ board.

Sliders

119/199 kr

Sliders in sourdough bread together with pickled cucumber and red onion and our magical BBQ sauces. One slider for SEK 119, two for SEK 199. choose pulled pork or Jackfruit as protein.

- **Pulled pork** Hickory-smoked loin.
- **Jackfruit** (veg.) Hickory smoked spicy jackfruit with garlic, chilli and cumin.

OTHER STUFF, PINSAS AND SNACKS ON NEXT PAGE

OTHER STUFF

Cubano **229 kr**
Paninigrillad delikatess sandwich med skinka, skivad rökt sida, Emmentalerost, saltgurka, majonnäs och dijonsenap. Serveras med potatischips, chilimajonnäs och peperoni.
Dela en Cubano på två för 30 kr extra. Serveras på två plates med egna tillbehör.

Nachotallrik med bönor (lite mindre, veg.) **119 kr**
Nachos serverade med bönröra, salsa, crème fraiche & jalapeños.

Snacks Bricka (även känd som AW Bricka vardagar 16-18) **199 kr**
Snacks bricka med Burnt Ends, Pinsa, Picklad gurka, oliver och Manchego ost.

Pinsa

Pinsa, med sitt ursprung i romarriket är den perfekta mixen mellan focaccia och pizza! Beer Monkey pinsa med massa härlig topping serveras i slices så det går bra dela på flera om ni bara är lite sugna.

Pinsa Bianco (vit pinsa) **219 kr**
Pinsa med crème fraiche (laktosfri), mozzarella, picklad rödlök, pinjenötter och Chevré. Toppad med fikonmarmelad, honung och rucola.

Pinsa Pulled Pork **199 kr**
Pinsa med vår egna tomatsås, mozarella, oliver, picklad rödlök, parmesanost och Pulled Pork (eller Jackfriut för veg.) Toppad med örtig olivolja och rucola.

Pinsa 'Nduja **199 kr**
Pinsa med vår egna tomatsås, mozarella, picklad rödlök, parmesanost och 'Nduja. Toppad med vår sweet and spicy glaze och rucola.

Snacks

Salta jordnötter eller Chilinötter **39 kr**

Marconamandlar **39 kr**

Ölkorv **49 kr**

Vad är BBQ

BBQ (Barbecue eller barbeque) är när maten tillagas under lång tid med rök och indirekt värme, då köttet inte grillas snabbt är BBQ saftigt, smakrikt och mört.

- BBQ är helt enkelt rök, tålmod och kärlek.

Beer Monkey BBQ

Allt vårt BBQ kött är **alltid** svenskt, och vi köper gärna lokalt och KRAV märkt när vi kan. Vi röker såklart allt själva på plats. Rökningen sker med hickory upp till 12 timmar, beroende på styckdetalj. Alla såser, rubs och andra kryddblandningar är egna recept och görs på plats.

DRYCK PÅ NÄSTA SIDA

OTHER STUFF

Cubano

229 kr

Panini-grilled delicacy sandwich with ham, sliced smoked side, Emmental cheese, pickles, mayonnaise, and Dijon mustard. Served with potato chips, chili mayonnaise and pepperoni. *Share a Cubano for two for SEK 30 extra. Served on two plates with their own sides.*

Nacho plate with beans (slightly smaller serving, veg.)

119 kr

Nachos are served with black bean salad, salsa, crème fraiche & jalapeños

Snack Plate (also known as AW Plate weekdays before 18:00)

199 kr

Snack plate with Burnt Ends, Pinsa, pickled gherkin, olives and Manchego cheese.

Pinsa

Pinsa, with its origins in the Roman Empire, is the perfect mix between focaccia and pizza! Beer monkey pinsa with lots of delicious toppings, served in slices so it's easy to share if you're just a little peckish.

Pinsa Bianco (white pinsa)

219 kr

Pinsa with crème fraiche (lactose-free), mozzarella, pickled red onion, pine nuts and Chevré. Topped with fig marmalade, honey and arugula.

Pinsa Pulled Pork

199 kr

Pinsa with our own tomato sauce, mozzarella, olives, pickled red onion, parmesan cheese and Pulled Pork (or Jackfruit for veg.) Topped with herbed olive oil and arugula.

Pinsa 'Nduja

199 kr

Pinsa with our own tomato sauce, mozzarella, pickled red onion, parmesan cheese and 'Nduja. Topped with our sweet and spicy glaze and arugula.

Snacks

Peanuts or Chili nuts.

39 kr

Marcona Almonds

39 kr

Beer sausage.

49 kr

What is BBQ

BBQ (Barbecue or barbeque) is when food is cooked for a long time with smoke and indirect heat, BBQ is juicy, flavorful and tender. BBQ is simply smoke, patience and love.

Beer Monkey BBQ

All our BBQ meat is **always** Swedish and as often as we can we source local and KRAV-marked. We smoke everything ourselves on site with hickory up to 12 hours, depending on the cut. All sauces, rubs and other spice mixes are our own recipes and are made on site.

DRINKS ON NEXT PAGE

Öl

BEER MONKEY

Se skärmen bakom baren

Utbudet varierar över tid, men är alltid bra

BEER MONKEY – Provbricka

229 kr

Fyra st. olika Beer Monkey öl från kran.

Alkoholfri öl

49 kr

Alkoholfri öl från Uppsala Brygghus (ale stil)

GT

Gin från Tempel brygghus, speciellt framtagen till Beer Monkey.

4:a 149 kr

Serveras med ett urval av hantverkstonic från Sahlins Brygghus.

6:a 199 kr

Kaffe drinkar

Irish Coffee

4:a 129 kr

Jameson whiskey, kaffe, grädde och lite rörsocker, en klassiker.

6:a 169 kr

Baileys Coffe

4:a 119 kr

Baileys Irish Cream, kaffe, grädde och lite rörsocker.

6:a 149 kr

Cider

Magners Irish Cider irländsk, torr äppelcider

89 kr

Vin

Husets röda

Boira ´ Sangiovese. Ungdomligt med fatkaraktär, inslag av körsbär och hallon.

99 kr/standard

119 kr/stor

349 kr/flaska

Husets Vita

Gustave Lorentz Riesling. Druvig, friskt, inslag av päron, honungsmelon och citron.

99 kr/standard

119 kr/stor

349 kr/flaska

Husets Rosé

Mulderbosch Rosé. Bärig, frisk smak med inslag av smultron, hallon och blodapelsin.

99 kr/standard

119 kr/stor

349 kr/flaska

Ett glas bubbel (Prosecco eller Cava)

99 kr

½ flaska bubbel (Prosecco)

199 kr

Hel flaska bubbel (Prosecco eller Cava)

349 kr

Alkoholfritt

Hantverksläsk från Tempel Brygghus

39 kr

Ett urval av olika cola från Tempel Brygghus, fråga i baren vilka smaker som finns tillgängliga.

San Pellegrino Mineralvatten bubblande italienskt vatten med små pärlande bubblor. 39 kr

San Pellegrino Aranciate Kolsyrad dryck med utvalda solmogna italienska apelsiner. 39 kr

Coca-cola Vanlig eller Zero 39 kr

Beer

BEER MONKEY

Check screen behind the bar

Selection varies over time but always good!

BEER MONKEY – Tasting board

229 kr

Four different pours Beer Monkey beers.

Alcohol free beer (Uppsala Brygghus)

49 kr

Alcohol free beer from Uppsala Brygghus (ale)

GT

Gin from Tempel Brygghus, specially made for Beer Monkey.

4:a 149 kr

Served with a selected range of tonics from Sahlins Brygghus.

6:a 199 kr

Coffee Drinks

Irish Coffee

4:a 129 kr

Jameson whiskey, coffee, double cream with a pinch of cane sugar.

6:a 169 kr

Baileys Coffe

4:a 119 kr

Baileys Irish Cream, coffee, double cream with a pinch of cane sugar.

6:a 149 kr

Cider

Magners Irish Cider Irish, dry apple cider

89 kr

Wine

House Red

Boira ´ Sangiovese. Youthful with barrel character with hints of cherry & raspberry.

99 kr/standard

119 kr/large

349 kr/bottle

House White

Gustave Lorentz Riesling. Grapey, fresh touch of pear, honeydew, melon and lemon.

99 kr/standard

119 kr/large

349 kr/bottle

House Rosé

Mulderbosch Rosé. Confected cherry, rose petal aromatics and a crisp mineral notes.

99 kr/standard

119 kr/large

349 kr/bottle

Glass of Sparkling Wine (Prosecco or Cava)

99 kr

½ Bottle Sparkling Wine

199 kr

Bottle Sparkling Wine (Prosecco or Cava)

349 kr

Alcohol-free drinks

Craft cola from Tempel Brygghus

39 kr

A selection of different sodas from Tempel brygghus. Ask staff for what flavours we currently have in stock.

San Pellegrino mineral water Light and refreshing sparkly Italian water.

39 kr

San Pellegrino Aranciate Carbonated drink made from Italian oranges.

39 kr

Coca-cola Regular or Zero sug

ar.

39 kr