

WOODY'S

PUB & RESTAURANT

Kom och häng med oss på Fejjan:

www.facebook.com/woodyspub

... och Instagram:

@woodyspubkga

Vi tycker det är dyngball när folk taggar oss i matbilder härifrån.

Ett stort varmt välkommen hit till gamle puben.

Är du allergisk mot något eller har du nånting, sådär, som du tycker är det absolut äckligaste som finns och inte vill riskera att få i dig? Eller har du av någon annan anledning behov av att fråga om innehåll i våra maträtter? Vi finns här för dig och servisen svarar väldigt gärna på frågor om vår mat. Kan de inte svara på stående fot kvistar de in i köket och frågar nån av kockrackarna. Ok? Ok.

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd..... 39:-

Cheddar- & mozzarellagraterade vitlöksbröd.

Mozzarella and cheddar gratinated garlic bread.

Väntkôrv 49:-

Uppslantade Woody's-korvar med currydip.

Sliced Woody's sausages with curry dip.

Lord of the Onion Rings 49:-

Ölsmetade lökringar med limeaioli

Beer battered onion rings with lime aioli.

Chili Cheese Poppers 49:-

Med smak av jalapeños, cheddar och mozzarella.

Serveras med gräddfil och BBQ-sås.

Jalapeños, Cheddar and Mozzarella flavoured. Served with sour cream and BBQ-sauce.

Chicken Wings

Välj mellan/Chose between

Buffalo Wings • BBQ

Thai Fusion • Jamaican Jerk

Kommer med blue cheese-dipp och selleristavar.

With celery sticks and blue cheese dip.

7 st/pcs **59:-** • 12 st/pcs **102:-** • 18 st/pcs **153:-**

Vill du typ ha en tolvtaggare med en pommeskorg och göra en varmrätt av det?

Vi klandrar dig inte. Inte alls. Gör't!

vi gör rackarns goda milkshakes!

spana in dessertmenyn som står på bordet.



Tänk på att man, med fördel, får äta ribs med händerna. Även på krogen. Faktisk. Vi har gott om våtservetter.

HICKORYRIBS RÖKTA, LOW AND SLOW, HÄR PÅ PUBEN.

Välj bland tre olika smaker.

BBQ-Chipotle..... 179:-

Vår egenrökta chipotle står som basist i den här BBQ-såsen.

Thai Fusion 179:-

Öst möter väst! Rubbade med sötstark amerikansk kryddblandning och glacerade med thailändska smaker.

Jamaican Jerk..... 179:-

Rökta ribs med karibisk jerk-sås.

And in English: We have a bunch of different ribs. Talk to the nice service people, they'll sort it out together with you.

ALLA RIBS KOMMER MED POMMES.

En mix av två eller tre olika smaker? Sure thing buddy, det fixar vi. Snacka med servisen, servisen är king.

Lägg till:

GRILLAD, SMÖRSLUNGAD MAJS 15:-

SALTGURKA 10:-

COLESLAW 15:-

Å andra sidan...

KÔRV O SÅNT



WOODY'S

PUB & RESTAURANT

PUBENS EGENSTOPPADE KORVAR 100 % SVENSKT KÖTT

CURRYWURST129:-
Tyskarna vet vad de snackar om! Grillad färskkorv med currysås, pommes frites och majonnäs.
Grilled sausage with curry sauce, fries and mayo.

KOMBIBRICKA MED RÄKSALLAD139:-
Grillad kryddkorv med potatismos, pommes frites och pubens egen räksallad. Nästan som på korvkiosken, fast dyrare.
Grilled sausage with mashed potatoes, fries, pub made shrimp mayo.

VEGO

Vegansk curry 149:-
Kryddig grönsakscurrygryta med ris. Kommer med krispigt papadumbröd.
Vegan curry casserole with rice and crispy papadum bread.

Halloumimacka 149:-
Smörstekt halloumi, tomat och lök i toastad vit dubbeldäckare. Kommer med pommes.
Butter fried halloumi, tomato and onion in a toasted double sandwich. Served with fries.

Lite fler valmöjligheter för att göra det hela en smula mer invecklat.

SÖTPOTATISPOMMES ist. för vanlig: +25:-

MESSY FRIES
med ostsås, bacon, jalapeños, rostad lök ... +40:-

POMPA & STÅT
med ostsås och bacon +25:-

CHEESY FRIES
Ostsås på pommesen +20:-

Nåt mer än ketchup att dippa i:

Coleslaw, majonnäs, limeaioli, tryffelmajjo, chipotlemajjo, burgardressing, BBQ/Lemmy-sås, Cricket-dressing, bearnaise, ostsås. 15:-

GRILLAD, SMÖRSLUNGAD MAJS: 15:-

SALTGURKA: 10:-

SPAGHETTI - KING CREOLE.....149:-
Kryddig korv, svamp och lök i krämig vitvinsås med spaghetti och vitlöksbröd.
Sausage, mushrooms and onion in creamy white wine sauce with spaghetti and garlic bread.

KORVPANNA149:-
Pubens korvslantar, stekt potatis, pubens bacon, grönsaker och lök. Serveras i gjutjärnspanna med stekt ägg, inlagd rödlök och saltgurka.
Woody's sausages, fried potatoes, pub smoked bacon, vegetables and onion. Served in a skillet with fried egg, pickled red onion and pickles.

ANNAT GÖTT

Filet Mignon 299:-
Grillade oxfilé med ugnrostad potatis och bearnaisesås av brynt smör.
Grilled fillet of beef with roasted potatoes and sauce bearnaise.

Fish n' Chips 139:-
Ölsmetad och friterad vit fisk med pommes och tartarsås.
Beer battered, deep fried fish with fries and tartar sauce. Yes! We have Sarson's malt vinegar upon request.

Grilled Meatloaf 139:-
Rejäl skiva köttfärslimpa. Kommer med mos och grönpepparsås och grillad majscolv som vi kastar runt i lite kryddsmör så att den inte ska tro att den är nåt.
Thick slice of meatloaf with mashed potatoes, green peppercorn sauce and grilled corn on the cob.

Å tredje sidan...

BURGERS



WOODY'S

PUB & RESTAURANT

Smashing Burgers since 2014

Samtliga burgare (150 gram) är gjorda på nymalen färs och serveras i smörstekt potat roll-bröd.

Burgarna tillagas medium om inget annat meddelas.

All burgers (150 g) are made of fresh house ground beef and served in a butter toasted potato roll.

Alla burgare serveras med pommes.

All burgers are served with fries.

All American Burger 109:-

Med cheddar, tomat, sallad, stekt lök och dressing.

Cheese burger with tomato, lettuce, fried onion and dressing.

Pepper Jack Chipotle 119:-

Med Pepper Jack-ost, chipotlemajonnäs (med egenrökt chipotlepasta faktiskt), sallad och inlagd rödlök.

With pepper jack cheese, chipotle mayonnaise, lettuce and pickled red onion.

Hot & Smokey 119:-

Med Millionaire's Bacon, cheddar, sallad, dressing och inlagd rödlök.

With Millionaire's Bacon, cheddar, lettuce, dressing and pickled red onion.

The Lemmy Burger 119:-

That's the way i like it baby... Toppas med Millionaire's Bacon, cheddar och Jack Daniel's-BBQ-sås.

With Millionaire's Bacon, cheddar and Jack Daniel's BBQ sauce.

CBGB 119:-

Caramelized Bacon Garlic Burger.

Med Millionaire's Bacon, cheddar, aioli, sallad, tomat och stekt lök.

Millionaire's Bacon, cheddar, aioli, lettuce, tomato and fried onion.

Cricket 119:-

Vi snodde inspirationen och namnet från Flippin' Burgers i STHLM, som snodde inspirationen från Cherry Cricket i Denver.

Med cheddar, jalapeños- & Philadelphiaoströra, smörstekt lök och inlagd rödlök.

With cheddar, jalapeños- & Philadelphia cheese dip, butterfried onion and pickled red onion.

Triple Cheese 119:-

Med cheddar, pepper jack cheese, chiliost, dressing, sallad och tomat.

With cheddar, pepper jack and chili cheese, dressing, lettuce and tomato.

Tryffelburgare 119:-

Med cheddar, tryffelmajonnäs, sallad och inlagd rödlök. (Vi gör majon med tryffelolja för att färsk tryffel är svindyrt.

Ingen vill ju faktiskt pröjsa 429 spänn för en burgare.)

Truffle Burger with cheddar, truffle mayonnaise, lettuce and pickled red onion.



GÄSTBURGARE

KINGEN 94:-

Burgare med cheddar, stark tomatsås och färsk tomat. Kommer med pommes.

Burger with cheddar, hot tomato sauce and fresh tomato. Served with fries.

SLIDERS

209:-

4 STYCKEN BURGARE á 75 g, närmare bestämt:

All American Burger • Pepper Jack Chipotle

The Lemmy Burger • Cricket

Vi ber om förståelse för att vi inte kan tillaga miniburgarna olika (alltså, inte två well done och två medium. Det funkar helt enkelt inte. Det är inte servisans fel, det är kökets fel.

Birdy Nam-Nam 129:-

Grillad kycklingfilé, limeaioli, sallad, tomat och inlagd rödlök.

Grilled chicken fillet, lime aioli, lettuce, tomato pickled red onion.

Black Bean Burger 149:-

Vår egen vegoburgare. Välj själv vilket utförande du vill ha den som. Typ som en All American, Cricket, Lemmy utan bacon...

Ja, du hajar? Fråga servisen om nåt är oklart, servisen är grym.

Our house made vegetarian burger. Top it up to your own liking. Ask your waiter for advice if anything is unclear.

Lite fler valmöjligheter för att göra det hela en smula mer invecklat.

SÖTPOTATISPOMMES : +25:-

MESSY FRIES

med ostsås, bacon, jalapeños, rostad lök ... +40:-

POMPA & STÅT

med ostsås och bacon +25:-

CHEESY FRIES

Ostsås på pommesen +20:-

Nåt mer än ketchup att dippa i:

Coleslaw, majonnäs, limeaioli, tryffelmajon, chipotle-majon, burgardressing, BBQ/Lemmy-sås, Cricket-dressing, bearnaise, ostsås. 15:-

GRILLAD, SMÖRSLUNGAD MAJS: 15:-

SALTGURKA: 10:-

Tips: Sugan på ett par lökringar till burgaren?

Det fixar vi, men vi klår dig på 7:- styck.

Din burgare kommer se dyngmäktig ut med lökringar runt kniven och du är en dyngmäktig människa.

LOKALA MIKROBRYGGERIER

KARLSKOGA BRYGGERI

Karlskoga

Woody's Venice Beach IPA 33 cl..... 88 kr
5,4 %, IPA

Vi har fler godsaker från Karlskoga Bryggeri. Sortimentet varierar, så pejla läget med servisen vad grabbarna en trappa upp har lastat in i kylskåpet just nu.

GAMMELBACKA BRYGGERI

Karlskoga

Ingefära 33 cl 68 kr
4,1 %, Ale. Citrus och ingefära

En go en 33 cl..... 68 kr
5,0 %, Ljus lager.

Red Ale 33 cl 68 kr
4,4 %, En ale med något mer humlesmak.

Bocköl 33 cl..... 88 kr
7,4 %, Lager. Smak av sirapslimpa, karamelliserat socker samt rostat korn.

Chilla 33 cl..... 88 kr
6,6 %, Ale. Chili och lakrits.

WERMLANDS BRYGGHUS

Kristinehamn

Wermlands Lager 33 cl 68 kr
5,0%, Ljus lager.

Wermlands Ale 33 cl..... 68 kr
5,6%, Ale.

Wermlands IPA 33 cl 68 kr
6,0%, Ale.

FATÖL

Grängesberg Pilsner 50 cl 59 kr
5,0 %, Lager, Sverige

Krušovice Imperial 50 cl 74 kr
5,0 %, Lager, Tjeckien
och mer balanserad smak och beska.

Firestone Easy Jack IPA 50 cl 68 kr
4,5 %, Session IPA, USA

Wisby Klosteröl 40 cl 62 kr
5,0 %, Färsköl, Sverige

Mariestad Continental 40 cl 59 kr
4,2 %, Lager, Sverige

Fourpore Shapeshifter IPA 40 cl 78 kr
6,4 %, IPA, Storbritannien

Ella The twisted brown ale 50 cl 74 kr
5,2 %, Brown Ale, Sverige

Paulaner Hefe-Weissbier 50 cl..... 74 kr
5,5 %, Veteöl, Tyskland

Sleepy Bulldog Pale Ale 50 cl 78 kr
4,8%, Ale, Sverige

Öl på besök
Er servitör upplyser er om aktuell fatöl på tillfälligt besök.

VETEÖL

Great White Bulldog Wheat IPA 33 cl ..68 kr
7,3%, IPA bryggd på vetemalt. Sverige

Wisby Hopfenwisse Weisser 50 cl ... 88 kr
5,6%, Veteöl, Sverige

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel 50 cl ..78 kr
5,3%, Mörk Veteöl, Tyskland

LJUS & MÖRK LAGER

Estrella Damm Daura 33 cl 68 kr
5,4%, Lager, Spanien *GLUTENFRI*

Mariestads Export 50 cl 68 kr
5,3%, Lager, Sverige

Mariestads Old Ox 50 cl 78 kr
6,9%, Lager, Bock, Sverige

Mariestads Dunkel 50 cl 68 kr
5,8%, Mörk lager, Sverige

Norrlands Guld 33 cl 59 kr
5,3%, Lager, Sverige

Heineken 33 cl 59 kr
5,0%, Lager, Nederländerna

Wisby Pils 33 cl..... 59 kr
5,0%, Pils, Sverige

Baron Trenck 50 cl 78 kr
6,0%, Lager, Tjeckien

Paulaner Munchner Hell 50 cl 78 kr
4,9%, Lager, Tyskland

Birra Moretti 33 cl 59 kr
4,6%, Lager, Italien

Sol 33 cl 65 kr
4,5%, Lager, Mexiko

Tiger Beer 33 cl 59 kr
4,6%, Lager, Singapore

Red Stripe 33 cl..... 65 kr
4,7%, Lager, Jamaica

Chang 33 cl 65 kr
5,0 %, Lager Thailand

STOUT & PORTER

Wisby Stout 33 cl 65 kr
5,0%, Stout, Sverige

ALE

Sitting Bulldog IPA 33 cl 68 kr
6,4%, Ale, Sverige

Brutal Bulldog DIPA 33 cl 78 kr
8,4%, Ale, Sverige

Bushveld Bulldog IPA 33 cl 68 kr
6,7%, Ale, Sverige

The Tail of the Whale 33 cl 59 kr
4,8%, Ale (55% vetemalt), Sverige

A Ship full of IPA 33 cl 59 kr
5,8%, Ale, Sverige

Duvel 33 cl 88 kr
8,5%, Ale, Belgien

Innis & Gunn Original Oak Aged 33 cl .78 kr
6.6%, Ale, Skottland

Fuller's ESB 50 cl 78 kr
5.9%, Ale, Storbritannien

Fuller's Honey Dew 50 cl 78 kr
5,0%, Ale, Storbritannien

Lagunitas IPA 35,5 cl 78 kr
6,2%, Ale, USA

Lagunitas Maximus IPA 35,5 cl..... 88 kr
8,2%, Ale, USA

Ballast point Sculpin IPA 35,5 cl.... 88 kr
7,0%, Ale, USA

ALKOHOLFRI ÖL/CIDER

Mariestads 0,5 % 36 kr

Easy Rider Bulldog 0,4 % 36 kr

Briska päroncider
ofiltrerad EKO 0,5 % 36 kr

CIDER/ALKOLÄSK

Briska Päroncider 33 cl 59 kr
4,5%, Sverige

Briska Äpplecider 33 cl 59 kr
4,5%, Sverige

Briska Rosécider 33 cl 59 kr
4,5%, Sverige

Briska Flädescider 33 cl 59 kr
4,5%, Sverige

Briska jordgubb-rabarber EKO 33 cl 59 kr
4,5%, Sverige

Strongbow 33 cl 69 kr
5,0%, Storbritannien

Ginger Joe 33 cl..... 72 kr
4,0 %, Storbritannien

Bacardi Breezer 27,5 cl 82 kr
4,0%, Lime/ananas/vattenmelon

LÄSK / JUICE / MINERALVATTEN

Coca Cola/Coca Cola Zero , Fanta,
Sprite, Hallonsoda, Päronsoda,

Trocadero..... 26 kr

Loka Naturell/Citron..... 26 kr

Burn energidryck..... 46 kr

Juice:
Apelsin, äpple, tranbär, ananas 26 kr

Schweppers Russian, Ginger Ale,
Indian Tonic, Soda 26 kr

Mjölk..... 26 kr

BEER FLIGHT

Fyra 25 cl fatöl på ett och samma bräde.

Servisen förklarar innehåll och pris på aktuell Beer Flight.

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Prosecco Treviso Extra Dry DOC Italien89:- . 319:-
Smak: Medelfyllig, fräsch, fruktig och insmickrande smak av citrus, päron, persika och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.
Passar: Klassisk italiensk aperitif, till naturella skaldjur, risotto med gröna örter eller färska kronärtskockor, grillad fisk serverad med citron.

Philipponnat Royale Réserve Brut Frankrike 1.295:-
Smak: Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödig toner.
Passar: Elegant all-roundchampagne till elegant aperitif, lätta förrätter, klassisk löjromskanapé och till ostron och skaldjur au naturel liksom till lätta fisk- och skaldjursrätter.

VITT VIN

Glas Flaska

Tocornal, Sauvignon Blanc Chile 68:- 239:-
Smak: Torrt, medelfylligt vin med bra friskhet och inslag av tropisk frukt och citrus (citronskal, grapefrukt).

Passar: Drink till lätt tilltugg, till lätta fisk- och skaldjursrätter, sallad med tonfisk eller kyckling. Och varför inte till räkfrossan?

Dark Horse, Chardonnay USA 299:-
Smak: Smakrik, balanserad, generös krämighet med kolatoner. Vinet avslutas med frisk syra, med toner av gula äpplen och färspressad apelsin.

Passar: Till smakrika fisk och skaldjursrätter med en god sås som gärna kan ha några droppar grädd i sig. Ljust kött som grillad kyckling eller fläskfilé. Mjuka och hårda getostar. Utmärkt till en vegetarisk kikärtscurry.

Toni, Grüner Veltliner EKO Österrike 329:-
Smak: Torr, ungdomlig, frisk och fruktig med toner av päron, persika, honungsmelon, citrusfrukter samt inslag av örter och nymald vitpeppar.

Passar: Som apéritif, till ceviche, sushi och sashimi, pasta med räkor och limezest, getosttoast med rökt skinka, sallader med inslag från Vietnam med citrongräs, ingefära, mynta eller koriander, lättrokt röding med grillad grönsparis, grönsaksquiche, friterad kronärtskockor, mozzarella eller ung pecorino.

Single Vineyard, Riesling Chile 105:-. 349:-
Smak: Medelfylligt och välbalanserat med friska, fruktiga citrustoner och mineral (skiffer). Lång, frisk och komplex eftersmak av blodgrape, kumquatskal och elegant mineralton.

Passar: Skaldjur, asiatisk mat (sushi) och ost så som kitt- och getost.

Jacob's Creek UnVined. Australien. ALKOHOLFRI, 0,5%68:- . 239:-
Riesling. Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av päron, honungsmelon och lime.

STÄNKARE

Whisky

BOWMORE 12 ÅR
Skottland, Islay, Singlemalt 23:-/cl
BOWMORE 18 ÅR
Skottland, Islay, Singlemalt 41:-/cl
BOWMORE DARKEST
Skottland, Islay, Singlemalt 29:-/cl
BULLEIT BOURBON
USA, Kentucky, Bourbon 17:-/cl
BUSHMILLS ORIGINAL Irland 17:-/cl
FAMOUS GROUSE Skottland, blended 17:-/cl
GLENMORANGIE 10 ÅR
Skottland, Northern Highlands, Singlemalt 23:-/cl
JACK DANIEL'S Tennessee 18:-/cl
JAMESON Irland, Blended 17:-/cl
JIM BEAM Kentucky, Bourbon 17:-/cl
LAGAVULIN 16 År Skottland, Islay Singlemalt.. 31:-/cl
LAPHROAIG 10 År Skottland, Islay Singlemalt .. 24:-/cl
MAKERS MARK Kentucky, Bourbon 23:-/cl
MC ALLAN 12 År
Skottland, Highlands, Speyside, Singlemalt 29:-/cl

OBAN 14 År
Skottland, Western Highlands Singlemalt 29:-/cl
TALISKER 10 År
Skottland, Highlands, Islands, Isle of Skye, Singlemalt.. 24:-/cl
TULLAMORE DEW Irland, Blended 17:-/cl

Rom

EL DORADO special reserve 21 År
Guyana 44:-/cl
PLANTATION 3 STARS WHITE RUM
Frankrike 17:-/cl
PLANTATION GRANDE RESERVE
Barbados 19:-/cl
PLANTATION TRINIDAD 2003
Trinidad 24:-/cl
PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY
Barbados 29:-/cl
BACARDI 8-ÅRIG Bahamas 21:-/cl
BACARDI black Bermuda 17:-/cl
BACARDI limón Bermuda 17:-/cl
BACARDI razz Bermuda 17:-/cl
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD

Jamaica 17:-/cl
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA
Venezuela 29:-/cl

Cognac & Calvados

CALVADOS BOULARD GR.SOLAG
Frankrike 21:-/cl
GRÖNSTEDTS MONOPOLE VSOP
Frankrike 19:-/cl
REMY MARTIN VSOP Frankrike 27:-/cl

Tequila & Mezcal

VIVIANA BLANCO 17:-/cl
ARETTE BLANCO 100% agave 21:-/cl
LOS TRES TOÑOS REPOSADO agave. 21:-/cl
PUEBLO VIEJO ANEJO agave 31:-/cl
MEZCAL NUESTRA SOLEDAD agave.. 28:-/cl

RÖTT VIN

Glas Flaska

Canyon Road, Merlot USA 68:-... 239:-
Smak: Mjuk, relativt torr, inbjudande fruktighet. Generösa toner av mörka plommon och blåbär.

Passar: Mycket bra sällskapsvin som passar alla tiders till kyckling och fläskfilé.

Rib Shack Red, Pinotage/Shiraz Sydafrika 88:-.. 299:-
Smak: Fylligt och kraftigt med massor av smak av björnbär, mörka plommon, choklad och kaffe.

Passar: Detta är ett riktigt bra Braii-vin (dvs benämning för barbecue i Sydafrika). Det ultimata vinet till allt som köket har låtit passera i rökskåpet. Sitter klockrent till våra ribs.

Trapiche Oak Cask, Malbec Argentina 309:-
Smak: Ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig, balanserad fatton.

Passar: Grillade rätter och grytor av nötkött, vilt med mustiga säser. Grymt till rätter med halloumi.

Dancing Bull, Zinfandel USA 110:-... 379:-
Smak: Medelfyllig, fruktig och elegant med härliga toner av mörka bär. Ett mjukt och välbalanserat vin.

Passar: Grymt till kryddstarka köttfärsrätter och en grillad köttbit med smakrik sås.

Louis M Martini Sonoma, County Cabernet Sauvignon USA 399 :-
Smak: Vinet är smakrikt och har en generös, varm fruktton av björnbär och mogna körsbär. Det har mjuka tanniner och en lång, balanserad avslutning med vaniljtoner.

Passar: Grillade köträtter med goda säser och mycket annat!

Jacob's Creek UnVined. Australien. ALKOHOLFRI, 0,5% 68:-... 239:-
Shiraz. Fruktig smak med inslag av fat, blåbär, vanilj, hallon och lakrits.

ROSÉVIN

Glas Flaska

Miradou Rosé Frankrike 84:-. 289:-
Smak: Medelfylligt, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Avslutningen är frisk och läskande.

Passar: Absolut som apéritif, till kall gazpacho, tomat- och mozzarellasallad, sallad med grillad kyckling, getost, rödbetor och pistagenötter, bruschetta med sparris och getost, grillade grönsaker, laxquiche och pasta med svarta oliver, vitlök och färska tomater.