





— *Brasserie* —
TULLHUSET

Internationellt brasserie i centrala Norrköping
Tullhuset har sin historiska grund i det sena 1800 talet.
Tiden då Norrköping var navet i handeln kring Östersjön.
Med Tullhuset vill vi återskapa den internationella, eleganta
upplevelsen med fokus på värdskap och ge
gästen en varm, välkomnande & kunskapsdriven service.
En generös och stor à la carte meny finns tillgänglig.
Förutom matsalen rymmer Tullhuset en större bardel
och eventvåningen Etage.

Tullhuset är en del av Unika Möten,
läs mer om gruppen på www.unikamoten.se



Assietter / Snacks

Nocellaraoliver 45

Sesampanerad blomkål 90
ramsghurt & Tullhusets hot sauce

Gillardeau Ostron "Rockefeller" 3st 180
spenat, pernod, grädde & panko

Gilda 2 st 70
sardell, oliv & pippara

Cecina de leon 2 st 95
brioche, bearnaise & dragon

Rökt Silverål 2 st 95
rödbeta, creme fraiche & löjrom från Kalix





Förrätter

Toast Tullhuset 230
handskalade räkor, yuzu-kosho olja, forellrom,
pepparrot & smörstekt brioche

Löjrom från Kalix 30g 355
krustadstrut, smetana, sesam, rödlök & citron

Grillad aubergine 150
labneh, pistage & za'atar

Smörstekt höstsvamp 190
äggula, fläksida & gammelknas

Råbiff på nöt från Bjursund 210
pommes pavé, dijon, äggula, tryffel & körvel

Paleta Ibérico de Bellota 230
pan cristal & tomatconfit





Ostron

Ostron au naturelle 40.-
Frankrike, Fine de claire
No; 4

Ostron Speciales 65.-
Frankrike, Gillardeau,
No; 3

Ostronplateau 380.-
12st Fine de claire
No; 4



Skaldjur

Hummer Kanada

1/2 450:- 1/1 750:-

Kokta havskräftor 5 st 335.-

Krabbklor 5 st 255.-

Näve rökta räkor 225.-

Näve färska räkor 315.-

Skaldjursplateau 1290:-

Halv Kanadensisk hummer

4 X Ostron, Fine de claire No; 4

3 x Havskräftor

3 x Krabbklor

Näve rökta räkor

Skagenröra

Dillaioli

Västerbottenscreme

Tullhusets hot sauce

Surdegbröd

Knäcke



Huvudrätter

Grillad spetskål 230
ras el hanout, brynt smör & rostad rotselleri

Smörbakad torskrygg 390
blomkålspuré, sparrisbroccoli, forellrom,
nori & skaldjurs beurre blanc

Grillad östgötsk karré 240
örtsmör, spetskål, rödvinssky & pommes frites

Cannelloni 250
brässerad Ibericokind, höstsvamp & tryffelbéchamel

Kryddstekt dovhjortsfilé 390
rotselleripuré, höstsvamp, svartvinbärs- & portvinssky
samt råstekt potatis

Oxfile tournedos 595.- 180g (görs vid bordet)
cognacsflamberad oxfilé, grönpepparsås,
haricots verts & råstekt potatis

Grillad hängmörad clubsteak från Bjursunds 350g 595.-
biff på ben med fettkappa, sauce bearnaise, rödvinssky,
tomatsallad & pommes frites





Stenugnsbakad pizza

Våra härliga pizzor på surdegssbotten

«Naturelle» 165

tomatsås, mozzarella & basilikagremolata

«Spicy Diavola» 220

mozzarella, tomatsås, salami piccante, rödlök,
champinjoner & picklad röd chili

«Oxfilepizza» 250

tomatsås, mozzarella, hackad oxfile,
picklad silverlök & sauce béarnaise

«Räkan» 230

tomatsås, mozzarella, västerbottensost,
handskalade räkor, rödlök & dillaioli

Alla pizzor kan fås med
glutenfri botten



CHEF'S CHOICE
- serveras till hela bordet

Gilda
sardell, oliv, pippara

Smörstekt höstsvamp
äggula, fläksida & gammelknas

Kryddstekt dovhjortsfilé
rotselleripuré, höstsvamp, svartvinbärs- & portvinssky
samt råstekt potatis

Peanut butter & jelly
Jordnötsglass, svartvinbärsgel & dulce de leche

750 p.p
Vinpaket med ett utvalt vin till varje rätt 450 p.p



Dessert

Crème brûlée 120

Peanut butter & jelly 130
jordnötsglass, svartvinbärs gel & dulce de leche

Chokladganache 130
kaka, kaffeglass & varm choklad

Tullhusets Tarte Bourdaloue 120
mandelkaka, pralin, fläder- & päronsorbet

Kvällens sorbet 70

Kvällens bit ost med marmelad 80



Tullhuset After work 175.-

Alla dagar innan kl 18,00

Grillad östgötsk karré 175
örtsmör, spetskål, rödvinssky & pommes frites

Pizza "Räkan" 175
tomatsås, mozzarella, västerbottensost,
handskalade räkor, rödlök & dillaioli

Grillad spetskål 175
ras el hanout, brynt smör & rostad rotselleri



