

O'Learys

MENU



For information about our allergens,
ask our staff or visit www.olearyssportsbar.com for more information.

SNACKS

Nachos

Frasiga nachos med pepprig crème fraîche, guacamole och het pico de gallo.

79:-

Add On:

Pulled Beef **29:-** / Mozzarella-Cheddar **15:-**

Crispy Pork Rinds

Krispfriterade fläsksvårar med rökig chilimajonnäs och gräslök.

69:-

SMALL BITES

Crispy Calamares

Friterade calamares med citronklyfta och aioli toppad med persilja samt koriander.

69:-

Pulled Beef Tacos

Soft tacos toppade med smokey bbq pulled beef, pico de gallo, picklad rödlök, fetaost och srirachamajonnäs.

69:-

Grilled Chicken Quesadillas

Timjan- och vitlöksgrillat kycklingbröst, picklad jalapeño, babyspenat och mozzarella-cheddarost i frasigt tortillabröd. Serveras med guacamole och pico de gallo.

129:-

WINGS

Hot Buffalo Chicken Wings

Spicy kycklingvingar glaserade med O'Learys Buffalo sauce, serverade med krispig selleri, blue cheese dressing och friterad persilja. Passande dryck: Brooklyn Naranjito (APA)

Parmesan & Garlic Wings

Krispiga kycklingvingar vända i krämig parmesan och vitlökssås, serverade med krispig selleri och riven parmesan. Passande dryck: Brooklyn Defender (IPA)

5 pcs 75:- / 10 pcs 129:- / 15 pcs 159:-

SALADS

Boston Cobb Salad

Krispig grönsallad med cocktailtomater, blue cheese, timjan- och vitlöksgrillat kycklingbröst, avokado, oliver och citrondressing.

189:-

Passande dryck: Château Gravade Minervois EKO (FRA, Grenache, Syrah)

Avocado Shrimp Salad

Handskalade räkor, avokado, salladslök, spröda salladsblad, morot, sojabönor och tunt hyvlad kål toppad med Rhode island dressing.

198:-

Passande dryck: Noble Vines 242 (USA, Sauvignon blanc)

O'Learys Caesar Salad

Romansallad, timjan- och vitlöksgrillat kycklingbröst, krutonger, friterad grönkål, caesardressing och parmesanost.

169:-

Passande dryck: Gnarly Head (USA, Chardonnay)

SANDWICHES

The Reuben Sandwich

Boston style Reuben sandwich med hickoryrökt oxbringa, surkål, lagrad cheddar och senapsdressing. Serveras i rostat levainbröd, med ett val av pommes frites eller side salad.

189:-

Passande dryck: Eriksbergs Karaktär (Lager) 33 cl

Grilled Chicken Club Sandwich

Grillat kycklingbröst, krispigt bacon, guacamole, pico de gallo och majonnäs i rostat levainbröd, serveras med ett val av pommes frites eller side salad.

179:-

Passande dryck: Brooklyn Defender (IPA)

SIDES

Garlic & Cheese Bread 35:- / Extra Bacon 19:-

BURGERS

THINGS CAN ALWAYS GET BETTER

**Extra Cheese 15:- / Extra Bacon 19:- / Double Up Your Burger! 39:-
Pulled BBQ Beef 39:- / Dip Sauce 21:- / Onion Ring 12:-**

The No Brainer, Cheddar Cheeseburger

Färsk hamburgare, dill och vitlökspicklad gurka, stekt lök, lagrad cheddar och O'Learys hamburger dressing, serverad i rostad potato bun med coleslaw och pommes frites.

155:-

Passande dryck: Modern Pilsner (Hopped Pilsner)

Srirach-Cha Chicken, Crispy Chicken Burger

Krispigt friterad kycklingfilé med pickled slaw, romansallad, saltgurka och srirachamajonnäs, serverad i rostad potato bun med coleslaw och pommes frites.

155:-

Passande dryck: Brooklyn Naranjito (APA)

Creamy Blue & Salty Crisp, Bacon & Blue Cheeseburger

Färsk hamburgare med knaperstekt bacon, blue cheese, stekt lök, krispig sallad samt blue cheese dressing. Serverad i rostad potato bun med coleslaw och pommes frites.

185:-

Passande dryck: Grimbergen (Blonde) 33 cl

The Oh So Spicy, Jalapeño Bacon Burger

Färsk hamburgare, bacon, picklad röd jalapeño, stekt lök, krispig sallad, chilimajonnäs och lagrad cheddar, serverad i rostad potato bun med coleslaw och pommes frites.

175:-

Passande dryck: Modern Pilsner (Hopped Pilsner)

The Truffle Parmesan Treat, Veggie Mushroom Burger

Knaperstekt ostronskivling med parmesan och tryffeldressing, friterad silverlök, krispig sallad, babyspenat och lagrad cheddar. Serverad i rostad potato bun med coleslaw och pommes frites.

159:-

Passande dryck: Erdinger Hefe (Weissbier) 50 cl

MAINS

SIDES

**Lightly Salted Fries 29:- / Sweet Potato Fries 35:- / Onion Ring 12:- /
Mozzarella Stick 15:- / Side Tomato Salad 35:- / Side Caesar Salad 35:-**

The Beefy Deal, Boston Steak

Grillad ryggbiff eller oxfilémedaljonger, serverad på klassiskt vis med rödvinssås, béarnaisesås, tomat och löksallad samt krispig pommes frites. No fuss, just good.

Ryggbiff 279:-

Oxfilémedaljonger 298:-

Passande dryck: Château Gravade Minervois EKO (FRA, Grenache, Syrah)

Roasted Green Soul Food, Vegan Tofu And Roasted Cauliflower

Blomkål, tofu och kryddrostade morötter glaserade med O'Learys Buffalo sauce. Serverade med tunt hyvlad kål, sojaböner, pumpakärnor och krispig grönkål.

175:-

Passande dryck: Brooklyn Naranjito (APA)

Oaky And Smokey, Bourbon Barbeque Ribs

Baby back ribs glaserade med bourbon bbq glaze, picklad röd jalapeño, salladslök och koriander, serveras med coleslaw och pommes frites.

189:-

Passande dryck: Modern Pilsner (Hopped Pilsner)

Finger Licking Good, Buffalo Glaced Ribs

Baby back ribs glaserade med O'Learys Buffalo sauce, inlagd rödlök och friterad persilja, serveras med coleslaw och pommes frites.

189:-

Passande dryck: Brooklyn Naranjito (APA)

Garlicky Good, Roasted Garlic & Lemon Chicken

Timjan och vitlöksgrillat kycklingbröst, kryddrostade morötter och sallad på babyspenat, bladpersilja och ruccola med citronette, aioli och pommes frites.

198:-

Passande dryck: Brooklyn Defender (IPA)

Southern Spice Harmony, Blackened Salmon

Sotad laxfilé med sweet potato mash, handskalade räkor, babyspenat, majs, morot samt citron- & chilismör toppad med gräslök.

198:-

Passande dryck: Gnarly Head (USA, Chardonnay)

Extra Ordinary Crispy, O'Learys Classic Fish & Chips

Sprödfriterad torskrygg med tartarsås, grillad citron, friterad persilja och pommes frites.

175:-

Passande dryck: Brooklyn Defender (IPA)

SAUCES & DRESSINGS

**Truffle & Parmesan Mayonnaise 21:- / Sauce Béarnaise 21:-
Red Wine Sauce 21:- / Aioli 21:-**

DESSERTS

Circle Of Yum, Hot Mini Donuts

Varma minidonuts rullade i socker och toppade med limezest. Serverade med en kompott på röda bär och en kula vaniljglass.

79:-

Spoil Your Self, Chocolate Brownie

Krämig chokladbrownie med kolasås, kakaopärlor, saltrostade pekannötter och mjölkchokladglass.

75:-

Sweet Memories, Salty Apple Crumble

Hembakad äppel och saltkola paj med kanelcrumble. Serveras varm med en kula vaniljglass.

85:-

Just A Little Something, Ice Cream Sundae

Tre klor glass med krossade chokladlinser och vispad grädde.

75:-

LIQUOR

Makers Mark 128:- | 4 cl

Knob Creek 128:- | 4 cl

Woodford Reserve 128:- | 4 cl

The Highland Park 128:- | 4 cl

Laphroaig 10yo 128:- | 4 cl

Baileys Original Irish Cream 112:- | 4 cl

Brugal 1888 120:- | 4 cl

Ron Zacapa Centario 23 Años 144:- | 4 cl

Boulard Grand Solage 112:- | 4 cl

Grönstedts VS 118:- | 4 cl

Gentleman Jack 128:- | 4 cl

The Macallan 136:- | 4 cl

COFFEE DRINKS

Tullamore Irish Coffee

Originalen med irländsk whiskey, farinsocker, kaffe och lättvispad grädde.

125:-

Boston Coffee

Frangelico, Baileys, kaffe och lättvispad grädde.

125:-

Jamaica Plain

Spiced rum, Kahlúa, kaffe och lättvispad grädde.

125:-

Guldkant

Konjak uppsötad med punsch, en svensk klassiker.

125:-

HOT BEVERAGE

**Coffee
25:-**

**Tea
25:-**

**Espresso
29:-/39:-**

**Cappuccino
39:-**

**Caffe Latte
39:-**

BEVERAGES

	GLASS	BOTTLE
RED WINE		
Venuglia Valpolicella Ripasso (ITA, Corvina, Rondinella)		496:-
Fontanafredda "Ebbio" Nebbiolo (ITA)		521:-
Noble Vines 337 (USA, Cabernet Sauvignon)	109:-	438:-
Château Gravaide Minervois EKO (FRA, Grenache, Syrah)	99:-	413:-
Baron de Ley Club Privado Rioja (ESP, Temperanillo)	105:-	438:-
Gnarly Head Old Vine Zinfandel (USA)	95:-	399:-
Andiamo! EKO Piccini Vino Rosso D'Italia (ITA)	89:-	371:-
WHITE WINES		
Noble Vines 242 (USA, Sauvignon blanc)	109:-	438:-
Les Cardounettes Blanc EKO (FRA, Chardonnay)	99:-	415:-
Gnarly Head (USA, Chardonnay)	95:-	399:-
Andiamo! EKO Piccini Vino Bianco D'Italia (ITA)	89:-	371:-
ROSÈ WINE		
Puycheric, Syrah Rosé (FRA)	95:-	399:-
Andiamo! EKO Piccini Vino Rosato D'Italia (ITA)	89:-	371:-
SPARKLING		
Nicolas Feuillatte Champagne Brut Resèrve (FRA)		890:-
Cava Mas Pere Selecció Brut (ESP)	95:-	537:-
Aperol Spritz	119:-	

CIDERNON ALCOHOLIC

Boulard EKO (Dry applecider) 63:-	Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up 35:-/39:-	Brooklyn Special Effects (Lager 0,5) 35,5cl 49:-
Somersby (Sweet cider) 63:-	Ramlösa 33cl 32:-	Somersby Cider (Apple 0,0) 33cl 55:-
	Sigtuna NAPA (Pale Ale 0,5) 33cl 55:-	Barrels & Drums (Chardonnay/ Merlot) 75cl 65:-/159:-
	Carlsberg EKO (Lager 0,5) 33cl 49:-	

BOTTLED BEER

Erdinger Hefe (Weissbier) 50cl 82:-	NCB Brewery (Ask your bartender) 33cl 68:-	Corona Extra (Lager) 35,5cl 65:-
Eriksberg (Lager) 50cl 79:-	Lagunitas (IPA) 35,5cl 68:-	1664 Blanc (Witbier) 33cl 65:-
Eriksbergs Karaktär (Lager) 33cl 65:-	Brooklyn EIPA (IPA) 35,5cl 68:-	Carlsberg (Lager) 33cl 59:-
Grimbergen (Blonde) 33cl 65:-	Brooklyn Naranjito (APA) 35,5cl 68:-	Hof EKO (Lager) 33cl 59:-
	Samuel Adams Boston (Lager) 35,5cl 65:-	

BEER ON TAP

Visitors Tap (Ask your bartender)	Brooklyn Defender (IPA) 40cl 65:-	Modern Pilsner (Hopped Pilsner) 40cl 59:-
Guinness (Stout) Pint 79:-	Brooklyn Lager (Semi Dark Lager) 40cl 65:-	Falcon Export (Lager) 50cl 69:-
	Staropramen (Pilsner) 50cl 75:-	

KID'S MAINS

The Not So Fishy Fish, Kid's Fish & Chips

Sprödfriterad torskrygg med tartarsås,
nyskuren gurka, citron och pommes frites.

65:-

O'Learys All Mighty, Kid's Cheeseburger

Hamburgare med isbergssallad,
O'Learys hamburger dressing och
cheddar, serverad i rostat potato bun
och med pommes frites.

65:-

Kid's Chicken Nuggets

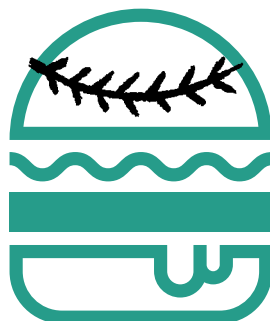
Friterade chicken nuggets med sallad och
majonnäs, serveras med pommes frites.

79:-

The Beef & Bea Deal, Kid's Grilled Tenderloin

Grillad oxfilémedaljong med béarnaisesås,
cocktailtomater samt pommes frites.

105:-



Upp till 12 år

SIDES

Lightly Salted Fries 29:- / Kids Vegetables 29:-



KID'S DESSERTS

Kid's Sundae

Vaniljglass med chokladsås, krossade
chokladlinser och vispad grädde.

39:-

Kid's Chocolate Milkshake

Chokladmilkshake toppad med vispad
grädde och krossade chokladlinser.

39:-



Är du allergisk mot något? Fråga vår personal om allergener i menyn.