



MENY v.16

Veckans husman mån-tor 149:-

Måndag

Halstrad Wallenbergskorv med potatispuré smaksatt med örter, parmesan och ramslök
Seared Swedish sausage with potato purée flavored with herbs, parmesan and ramsons

Tisdag

Nattbakad svensk rapsgriskarré med senapsmajonnäs, buljongkokt matvete med fänkål och ruccola
Over night pork with mustard mayonnaise, wheat berries in broth with fennel and ruccola

Onsdag

Ångad sej med gurka, gröna ärtor, pepparrot och smörad blåmusselsås
Steamed saithe with cucumber, green peas, horseradish and buttered clam sauce

Torsdag 175:-

Kycklingbröst med rattatouille, rostat surdegsbröd, spenat och aioli
Chicken breast with rattatouille, roasted sour dough bread, spinach and aioli

Fredag

Endast À la carte meny
Only À la carte menu

Veckans vegetariska 185:-

Kikärts Vindaloo med potatis, tomat, blomkål, koriander och youghurt från Wapnö
Chick pea Vindaloo with potatoes, tomatoes, cauliflower, coriander and youghurt from Wapnö

Veckans kött 245:-

Kalvschnitzel med bakade och syrade tomater, haricot verts, pommes frites och sauce foyot
Veal schnitzel with baked and acidic tomatoes, green beans, french fries and sauce foyot

Veckans fisk 235:-

Fisk och skaldjursgryta med tomat, zucchini, surdegskrutonger och saffransaioli
Fish and seafood casserole with tomatoes, zucchini, sour-dough croutons and saffron aioli

Dagens special/Daily special

Fråga din servitör eller servitris
Ask your waiter or waitress

Till alla våra lunchrätter ingår bryggkaffe
Espresso kaffe 15:- tillägg
*To all of our lunch courses it is included swedish brew coffee
Espresso coffee 15 SEK extra*

Fråga personalen vid allergier
Please inquire the staff if you have any allergies



Vin på glas/Wine by the glas

Champagne

Taittinger Brut Réserve, Champagne 151:-

Vita viner/White wines

2016 Domäne Wachau Riesling Smaragd, Österrike 165:-
2016 Domäne Wachau Grüner Veltliner, Österrike 135:-
2015 Chateau Ste Michelle, Chardonnay, USA 130:-
2017 William Fevre Sauvignon blanc, Frankrike 130:-
2017 William Fevre Petit Chablis, Frankrike 145:-
2017 Cantina Terlan Pinot Blanc/Chardonnay, Italien 155:-
2016 Allegrini Soave Chardonnay/Garganega, Italien 120:-
2017 False Bay Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika 120:-

Röda viner/Red wines

2016 Finca Sopenia Reserve, Malbec, Argentina 130:-
2015 Erath Pinot Noir, USA 185:-
2016 Alpha Zeta Ripasso, Italien 135:-
2017 Cantina Terlan Pinot Noir, Italien 150:-
2014 Parés Baltà, Mas elena Merlot/Cab. Sauvignon/Cab. Franc, Spanien 130:-
2017 False Bay Syrah, Stellenbosch, Sydafrika 120:-

Öl och cider/Beer and cider

Carlsberg Export 69:-
Pripps blå (fat) 71:-
Staropramen (fat) 86:-
Brooklyn EIPA (fat) 89:-
Brooklyn Lager (fat) 89:-
ByB Bomblebee 17 (fat) 89:-
Somersby (söt päroncider, torr äppelcider) 75:-/77:-

Dryckeserbjudande

Rött vin/vitt vin 75:-
Mousserande vin 85:-

Alkoholfria alternativ/Non-alcoholic beverage

Carlsberg (0,5%) 40:-
Cola, Cola light, Fanta, Fanta Lemon, Sprite 30:-
Stenkulla (naturell, citron) 25:-
Pripps Blå lättöl (2,2%) 25:-