



MENY v.3

Veckans husman mån-tor 149:-

Måndag

Ångad torsk med brynt smör citronette, gröna ärtor, örtpuré och knaprigt sidfläsk
Steamed cod with browned butter citronette, green peas, herb purée and crispy pork belly

Tisdag

Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon
Potato pancake with fried bacon and cured lingonberries

Onsdag

Piccata på spätta med grönsaksris och tomatsås med salvia
Piccata of plaice with vegetables rice and tomato sauce with sage

Torsdag

Boeuf Lyonnaise
Boeuf Lyonnaise

Fredag 175:-

Viltskavsgryta med lingon, champinjoner, brynt lök och potatispuré
Wild abraded stew with lingonberries, mushrooms, browned onions and potato purée

Veckans vegetariska 199:-

Honungsglacerade och syrliga gulbetor med blå-
mögelost, päron, svartkål och puffat bovete
*Honey glazed and acidic beets with blue cheese,
pears, black cabbage and puffed buck wheat*

Veckans kött 195:-

Porchetta med syrad salladskål, gurka, brysselkål
och het fläskbuljong
*Porchetta with acidic cabbage, cucumber,
brusselsprouts and pork broth*

Veckans fisk 235:-

Ångad torsk med broccoli, gräslök, jalapeño,
smörsås och potatiscrème med gräddfil
*Steamed cod with broccoli, chives, jalapeño,
butter sauce and potato cream with sour cream*

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:-
2015 Cantina Terlan Torilan Merlot/Cabernet Sauvignon, Italien 165:-
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:-