



## MENY v.38

### Veckans husman måndag-torsdag 165:-

#### Måndag

Sejfilé med spetskål, vitvinssås och krossad potatis  
*Saithe fillet with point cabbage, white-wine sauce and crushed potatoes*

#### Tisdag

Helgrillad fläskkarré med rostad majs, chilimajonnäs och klyftpotatis  
*Pork with roasted corn, chili mayonnaise and potato wedges*

#### Onsdag

Stekt strömming med persiljesmör, spenat och potatispuré  
*Fried herring with parsley butter, spinach and potato purée*

#### Torsdag

Kycklingbröst med rostade grönsaker, aioli och pepparsky  
*Chicken fillet with roasted vegetables, aioli and pepper jus*

### Fredag 185:-

Kalvfärsbullar med rårörda lingon, pressgurka, gräddsås och potatispuré  
*Veal meatballs with cured lingonberries, pickled cucumber, creamed gravy and potato purée*

---

#### Veckans kött 235:-

Konfiterat anklår med surkål, rökt sidfläsk och potatispuré  
*Confit duckleg with sauerkraut, smoked pork belly and potato purée*

#### Veckans vegetariska 225:-

Halloumiburgare med chilimajonnäs, lök, sallad och pommes frites  
*Halloumi burger with chili mayonnaise, onions, lettuce and french fries*

#### Veckans fisk 245:-

Fisk och skaldjursgryta med aioli och krutonger  
*Fish and shellfish casserole with aioli and croutons*

#### Veckans dessert 115:-

Brownie med jordnötssmörskrisp, salt karamellsås och vaniljglass  
*Brownie with peanut butter crisp, salty caramel sauce and vanilla ice-cream*

---

Till alla våra lunchrätter ingår bryggkaffe

Espresso kaffe 20:- tillägg

To all of our lunch courses it is included swedish brew coffee

Espresso coffee 20 SEK extra

För våra skaldjursplattor fråga om separat meny

*To order our shellfish platters, please ask the waiter/waitress for separate menu*

Fråga personalen vid allergier

*Please inquire the staff if you have any allergies*

---



## **Vin på glas/Wine by the glas**

### **Mousserande/Sparkling wine**

Cava Parés Baltà Brut, Spanien 110:-

### **Champagne**

Laurent Perrier La Cuvée Brut 160:-

## **Vita viner/White wines**

2020 Domaine de Hates, Chablis, Frankrike 195:-

2020 Donatushof Saar, Riesling, Trocken, Österrike 150:-

2021 Domäne Wachau Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel 170:-

2019 Poggio del sasso Vermentino, Cantina di Montalcino, Italien 135:-

2021 Mud House Sauvignon blanc, Marlborough, Nya Zeeland 170:-

2021 Cantina Terlan Chardonnay/Pinot Blanc, Alto Adige, Italien 195:-

2020 False Bay Slow, Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika 125:-

2019 Lafage Côte Est, Côtes Catalanes, Frankrike 125:-

2021 Cépages, Sauvignon Blanc, Baron Philippe de Rothschild 125:-

2021 Lafage Cadireta, Côtes Catalanes, Frankrike 165:-

2020 J´s vita Da Luca Pinot Grigio, Sicilien, Italien 110:-

## **Röda viner/Red wines**

2020 Cantina Terlan, St Magdalener, Schiava/Lagrein, Alto Adige, Italien 150:-

2019 Tamari Varietel, Malbec, Argentina 135:-

2018 Ramón Bilbao Edición Limitada, Rioja, Spanien 150:-

2020 Generation 8 Shiraz, Western Cape, Sydafrika 125:-

2020 False Bay Slow, Old School Syrah, Stellenbosch 125:-

2018 Bodegas Roda Sela, Rioja, Spanien 220:-

2021 Mud House Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland 170:-

2020 J´s röda Da Luca Nero d'Avola, Sicilien, Italien 110:-

## **Öl och cider/Beer and cider**

Pripps Blå Export 40 cl 79:-

Carlsberg Hof 40 cl 77:-

Eriksberg Karaktär 40 cl 85:-

Brooklyn Defender IPA 40 cl 94:-

Kronenbourg 1664 Blanc 40 cl 94:-

Carlsberg Export 33 cl 69:-

Carlsberg 0,5% 33 cl 46:-

Brooklyn 0,5% 33 cl 55:-

## **Läsk/Soft drinks**

Coca Cola, Cola light, Sprite, Fanta 40:-

Bubbelvatten 1L 45:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Raspberry 59:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Lemonade 59:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Elderflower 59:-

Fever Tree Ginger Beer 50:-