



MENY v.42

Veckans husman mån-tor 149:-

Måndag

Kycklingbröst med karamelliserad lök, rostad potatis samt tomat och örtsky
Chicken fillet with caramellized onions, roasted potatoes and tomato with herb jus

Tisdag

Bakad fläskkarré med brysselkål, potatispuré och grönpepparsås
Oven baked pork with brussel sprouts, potato purée and green pepper sauce

Onsdag

Kokt torsk med ägg och persiljesås
Poached cod with egg and parsley sauce

Torsdag

Ärtsoppa med pannkakor och blåbärsgrädde
Peasoup with pancakes and blueberry whipped cream

Fredag 175:-

Fiskgryta med zucchini, fänkål, räkor och vitlöksbröd
Fish casserole with zucchini, fennel, shrimps and garlic bread

Veckans kött 205:-

Fläskschnitzel med kaprissmör, gurksallad och rostad potatis
Pork schnitzel with capers and butter, cucumber-salad and roasted potatoes

Veckans vegetariska 195:-

Grillost från Dalspira gård med brioche, avokadomajonnäs, isbergssallad, gurka och sötpotatispommes
Swedish grilled cheese in brioche with avocado mayonnaise, lettuce and sweet potato fries

Veckans fisk 245:-

Bakad röding med Västerbottensost, purjolök och skaldjursvelouté
Oven baked char with Swedish stored cheese, leeks and shellfish velouté

Dagens Special, dagspris

Fråga er servitör/servitris
Ask your waiter/waitress

Veckans dessert 95:-

Kardemummakokta äpplen med lingongranola och vaniljglass
Apples poached with cardamom served with lingonberry granola 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

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, Spanien 99:-

Champagne

Laurent Perrier La Cuvée Brut 160:-

Vita viner/White wines

2019 Les Garrigues, Côtes de Gascogne, Sauvignon blanc, Frankrike 105:-

2018 William Fevre Chablis, Frankrike 165:-

2020 Domäne Wachau Riesling Selection, Österrike 145:-

2020 Domäne Wachau Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel 150:-

2019 Poggio del sasso Vermentino, Cantina di Montalcino, Italien 130:-

2019/20 Mud House Sauvignon blanc, Marlborough, Nya Zeeland 155:-

2017 Cantina Terlan Chardonnay/Pinot Blanc, Alto Adige, Italien 155:-

2020 False Bay Slow, Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika 120:-

2018 Lafage Côté Est, Côtes Catalanes, Frankrike 120:-

2019 J´s vita Da Luca Pinot Grigio, Sicilien, Italien 99:-

Röda viner/Red wines

2019 Cantina Terlan, St Magdalener, Schiava/Lagrein, Alto Adige, Italien 140:-

2019 Tamari Varietel, Malbec, Argentina 120:-

2017 Ramón Bilbao Edición Limitada, Rioja, Spanien 130:-

2019 Generation 8 Shiraz, Western Cape, Sydafrika 120:-

2020 False Bay Slow, Old School Syrah, Stellenbosch 120:-

2018 Bodegas Roda Sela, Rioja, Spanien 195:-

2019 Mud House Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland 155:-

2019 J´s röda Da Luca Nero d'Avola, Sicilien, Italien 99:-

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 40 cl 89:-

Carlsberg Export 33 cl 69:-

Erdinger Weissbier 50 cl 99:-

Carlsberg, alkoholfri öl (0,5%) 33 cl 46:-

Brooklyn, alkoholfri öl (0,5%) 33 cl 55:-

Läsk/Soft drinks

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

Stenkulla naturell/citron 33 cl 40:-

Stenkulla naturell 75 cl 62:-

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:-