



## MENY v.49

### Veckans husman mån-tor 149:-

#### Måndag

Isterband med persiljestuvad potatis, rödbetor och senapssky  
*Sausage with parsley creamed potatoes, beet roots and mustard gravy*

#### Tisdag

Stekt fläsk med löksås och potatis  
*Bacon with creamed onions and potatoes*

#### Onsdag

Stekt panerad strömming fylld med gräslök och citron med brynt smör och potatispuré  
*Fried breaded herring filled with chives and lemon with browned butter and potato purée*

#### Torsdag

Köttbullar med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispuré  
*Meatballs with cured cucumber, lingonberries, creamed gravy and potato purée*

#### Fredag 175:-

Kycklingbröst med citronaioli, parmesan, rostad blomkål, ruccola och rosmarinsky  
*Chicken breast with lemon aioli, parmesan, toasted cauliflower, rocket salad and rosemary gravy*

---

#### Veckans vegetariska 175:-

Krämiga kikärtor med jordärtskocka, rökt  
yoghurt och långlagrad cheddar  
*Chèvre chaud with green cabbage, baked beets  
and pickled beets*

#### Veckans kött 195:-

Rödvinbräserverad oxkind med tryffelsky, potatis-  
puré, bacon och champinjoner  
*Ox cheek braised in red wine with truffle gravy,  
potatopurée, bacon and mushrooms*

#### Veckans fisk 195:-

Dubbelpanerad torsk med dillmajonnäs, curry  
picklad blomkål och rå zucchini  
*Pickled fillet of Icelandic herring with warm beets,  
baked egg, browned butter, almonds and cress*

#### 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:-