



MENY v.49

Veckans husman måndag-torsdag 165:-

Måndag

Fiskgryta med röd curry, kokosmjölk, broccoli, ris och koriander
Fish casserole with red curry, coconut milk, broccoli, rice and coriander

Tisdag

Stekt fläsk med stuvad blomkål, sallad på persilja och äpple samt kokt potatis
Fried pork with creamed cauliflower, salad of parsley and apples with boiled potatoes

Onsdag

Panerad sej med gurksallad, spenat, dillmajonnäs, citron och kokt potatis
Breaded saithe with cucumber salad, spinach, dill mayonnaise, lemon and boiled potatoes

Torsdag

Kycklinglårfilé med risotto, bakad tomat, kapris, spenat och parmesanost
Chicken risotto with baked tomatoes, capers, spinach and parmesan

Fredag 185:-

Köttbullar med gräddsås, lingon, pressgurka och potatispuré
Meatballs with creamed gravy, lingon berries, pickled cucumber and potato purée

Veckans kött 295:-

Steak minute med tomatsallad, bearnaisesås, grönkål och pommes frites
Steak minute with tomato salad, sauce bearnaise, crispy kale and french fries

Veckans vegetariska 205:-

Gnocchi med tomat, zucchini, ruccola och parmesanost
Gnocchi with tomatoes, zucchini, rocket salad and parmesan cheese

Veckans fisk 305:-

Ångad röding med spenat, bakad tomat, forellromsås och kokt potatis
Steamed char with spinach, baked tomatoes, trout roe sauce and boiled potatoes

Veckans dessert 105:-

Mandelkaka med rårörda blåbär och salt karamellglass
Almond cake with cured blueberries and salty caramel ice-cream

Till alla våra lunchrätter ingår bryggkaffe
To all of our lunch courses it is included swedish brew coffee

För våra skaldjursplattor krävs förbeställning minst 2 vardagar innan ert besök
To order our shellfish platters, please pre order 2 week days in advance of your visit
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:-