



MENY v.20

Veckans husman mån-tor 149:-

Måndag

Kokt torsk med matjesill, ägg, gräslök och brynt smör
Boiled cod with matje herring, egg, chives and browned butter

Tisdag

Helstekt fläskkarré med rostad potatissallad, krispig lök och chilimajonnäs
Loin of pork with roasted potato salad, crispy onions and chili mayonnaise

Onsdag

Stekt strömming med lingon, brynt smör och potatispuré
Fried herring with lingonberries, browned butter and potato purée

Torsdag

Ört och citronbakad kyckling med rostad potatis och Caesarsallad
Herb and lemon baked chicken with roasted potatoes and caesarsalad

Fredag 175:-

Fisk och skaldjursgryta med parmesanbröd
Fish and seafood casserole with parmesan bread

Veckans vegetariska 175:-

Soppa på vit sparris och gröna ärtor med ängsyra och färsklök
Soup of white asparagus and green peas with sorrel and fresh onions

Veckans kött 185:-

Halstrad råbiff med persiljesmör, tomatsallad och pommes frites
Lightly seared steak tartar with parsley butter, tomato salad and french fries

Veckans fisk 195:-

Ångad lax med dillmajonnäs, färsk potatis och pressgurka
Steamed salmon with dill mayonnaise, new potatoes and pickled cucumber

Veckans sallad 215:-

Räksallad med avokado och ägg, baby gem och aioli
Shrimp salad with avocado, eggs, baby gem and aioli

Till alla våra lunchrätter ingår bryggkaffe
Påtår alternativt espresso kaffe 15:- tillägg
To all of our lunch courses it is included swedish brew coffee
Refill or espresso coffee 15 SEK extra

Fråga personalen vid allergier
Please inquire the staff if you have any allergies



DRYCKESMENY

Vin på glas/Wine by the glas

Mousserande/Sparkling wine

| | |
|------------------------------------|-------|
| Taittinger Brut Réserve, Champagne | 151:- |
| Cava Parés Baltà, Spanien | 94:- |

Vita viner/White wines

| | |
|---|-------|
| 2016 Domäne Wachau Riesling Smaragd, Österrike | 160:- |
| 2014 Nicky Hahn Chardonnay, USA | 143:- |
| 2015 William Fevre Sauvignon blanc, Frankrike | 122:- |
| 2015 William Fevre Petit Chablis, Frankrike | 138:- |
| 2016 Cantina Terlan Pinot Blanc/Chardonnay, Italien | 150:- |
| 2016 Allegrini Soave Chardonnay/Garganega, Italien | 118:- |
| J's vita Da Luca, Sicilien, Italien | 94:- |

Rosévin/ Rose wines

| | |
|-----------------------------------|------|
| J's Rosé Anciens Temps, Frankrike | 94:- |
|-----------------------------------|------|

Röda viner/Red wines

| | |
|--|-------|
| 2015 Reyneke Organic Shiraz/Cabernet Sauvignon, Sydafrika | 127:- |
| 2015 Nicky Hahn Pinot Noir, USA | 143:- |
| 2015 Alpha Zeta Ripasso, Italien | 122:- |
| 2016 Cantina Terlan Pinot Noir, Italien | 145:- |
| 2015 Cantina Terlan Torilan Merlot/Cabernet Sauvignon, Italien | 165:- |
| 2014 Parés Baltà Merlot/Cab. Sauvignon/Cab. Franc, Spanien | 124:- |
| J's röda Da Luca, Apulien, Italien | 94:- |

Öl och cider/Beer and cider

| | |
|--|----------------|
| Carlsberg Export | 69:- |
| Pripps blå (fat) | 71:- |
| Staropramen (fat) | 86:- |
| Carnegie (Ljusslingan, J.A.C.K/Kellerbier, 100W) | 85:-/87:-/89:- |
| Somersby (söt päroncider, torr äppelcider) | 75:-/77:- |

Alkoholfria alternativ/Non-alcoholic beverages

| | |
|--|------|
| Rött vin/vitt vin | 56:- |
| Mousserande vin | 56:- |
| Staropramen/Carlsberg (0,5%) | 46:- |
| Cola, Cola light, Fanta, Fanta Lemon, Sprite | 40:- |
| Stenkulla (naturell, citron) | 30:- |