

lunch menu

entrées *förrätter*

kalix löjrom *vendace roe*

STEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
PANFRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON
285 SEK

kräftbisque *crayfish bisque*

KRÄFTMOUSSELINE, FÄNKÅL & OSTSTÄNG
CRAYFISH MOUSSELINE, FENNEL & CHEESE STRAW
1/2 265 SEK
1/1 375 SEK

råbiff *steak tartare*

GRAVAD ÄGGULA, DIJONSENAP, KAPRIS & FRITERAD LÖK
CURED EGG YOLK, DIJON MUSTARD, CAPERS & CRISPY FRIED ONION
1/2 235 SEK
1/1 with french fries 235 SEK

plats principaux *huvudrätter*

plat du jour

se veckans lunch på nästkommande sida
225 SEK

plat classique

se veckans lunch på nästkommande sida
275 SEK

tous les jours

biff rydberg *beef rydberg*

OXFILÉ, LÖK, ÄGGULA & SENAPSKRÄM
BEEF TENDERLOIN, ONION, EGG YOLK & MUSTARD CREAM
325 SEK

desserts *desserter*

hasselnötsglass *hazelnut ice cream*

KAFFESABAYONNE, KARAMELLISERAD CHOKLAD
COFFEE SABAYON, CARAMELISED CHOCOLATE
165 SEK

creme caramel *creme caramel* 145 SEK

affärslunch *business lunch*

förrätt

kalix löjrom

varmrätt

veckans plat du jour

dessert

creme caramel

495 SEK

Vecka 5

plat du jour

Torsk

vitvinssås, broccoli och kokt potatis

plat du classique

Barigoule

kycklingfilé, kronärtskocka, basilika, rostad potatis och gröna bönor

Vecka 6

plat du jour

Parmesangratinerad hälleflundra

crudité på rovor, champagnesås och potatis

plat du classique

Pärllhöna

jordärtskockspuré, rökt sidfläsk och ankleversås

Vecka 7

plat du jour

Rödspätta meunière

champinjoner, råkor, pepparrot och brynt smör

plat du classique

Kalv i dill

kalv tri-tip, glaserad morot och syrlig kalvsky med dill

Vecka 8

plat du jour

Rödingfilé

gröna bönor, citron, sandefjordsås och kokt potatis

plat du classique

Schnitzel på kalv

ärter, kryddsmör och rostad potatis

Vecka 9

plat du jour

Marmite

fisk, skaldjur, fänkål, dill och saffransaioli

plat du classique

Oxkind

palsternacka, skogssvamp, rödvinssås och potatispuré