

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 9

plat du jour

Marmite

fisk, skaldjur, fänkål, dill och saffransaioli

plat du classique

Oxkind

palsternacka, skogssvamp, rödvinssås och potatispuré

Vecka 10

plat du jour

Kolja

blåmusselvelouté, bakad blomkål, persiljerot och forellrom

plat du classique

Coq au vin

kyckling, champinjon, krispig fläksida, silverlök

Vecka 11

plat du jour

Bouillabaisse

tomat, skaldjur, fisk och rouille

plat du classique

Anka à l'orange

anklår, apelsinsås, rostade rotfrukter och pistagenötter

Vecka 12

plat du jour

Fiskgratäng

duchessepotatis, fänkål, fisk och skaldjurssås

plat du classique

Boeuf bourguignon

högrev, syltlök, rödvin, champinjon, potatispuré

Vecka 13

plat du jour

Halstrad lax

kokt potatis, bondbönor, glaserad morot och dillvelouté

plat du classique

Oxbringa

potatispuré, senap och pepparrotssås

Vecka 14

plat du jour

Torsk

vitvinssås, broccoli och kokt potatis

plat du classique

Barigoule

kycklingfilé, kronärtskocka, basilika, rostad potatis och gröna bönor

Vecka 15

plat du jour

Parmesangratinerad hälleflundra

crudité på rovor, champagnesås och potatis

plat du classique

Pärllhöna

jordärtskockspuré, rökt sidfläsk och ankleversås

Vecka 16

plat du jour

Rödspätta meunière

champinjoner, räkor, pepparrot och brynt smör

plat du classique

Kalv i dill

kalv tri tip, glaserad morot och syrlig kalvsky med dill

Vecka 17

plat du jour

Rödingfilé

gröna bönor, citron, sandefjordsås och kokt potatis

plat du classique

Schnitzel på kalv

ärtor, kryddsmör och rostad potatis

Vecka 18

plat du jour

Marmite

fisk, skaldjur, fänkål, dill och saffransaioli

plat du classique

Oxkind

palsternacka, skogssvamp, rödvinssås och potatispuré