

lunch menu

entrées *förrätter*

kalix löjrom *vendace roe*

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

creme ninon *creme ninon*

GRÖNA ÄRTOR, RÖKT SIDFLÄSK, GRÄDDE & CHAMPAGNE
GREEN PEAS, SMOKED PORK BELLY, CREAM & CHAMPAGNE
1/2 255 SEK
1/1 345 SEK

råbiff

steak tartare

ÄGGULEKRÄM, DIJONSENAP, KAPRIS & FRITERAD LÖK
EGG YOLK CREAM, DIJON MUSTARD, CAPERS & CRISPY FRIED ONION
1/2 235 SEK
1/1 with French fries 325 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*

rabarbertart *rhubarb tart*

INKOKT RABARBER, VIT CHOKLAD, CITRON & FÄRSKOSTCREMOUX
POACHED RHUBARB, WHITE CHOCOLATE, LEMON & CREAM CHEESE CREAM
165 SEK

crème brûlée *crème Brûlée*

145 SEK

affärslunch *business lunch*

förrätt

kalix löjrom

varmrätt

veckans plat du jour

dessert

crème brûlée

495 SEK

Vecka 23

plat du jour

Pocherad långarygg

Rostad knippmorot, friterad persilja, musselsås & potatispuré

plat du classique

Steak frites

Tomatsallad, örtsmör, rödvinssås & pommes frites

Vecka 24

plat du jour

Halstrad lax

Grön sparris, picklad lök, hollandaisesås & kokt potatis

plat du classique

Confiterat anklår

Stuvad kål, friterad jordärtskocka, ankleversås & potatispuré

Vecka 25

plat du jour

Koljafilé

Rostad broccoli, crudité på rädisa, vitvinssås & färskpotatis

plat du classique

Hängmörad fläskkotlett

Bönor, senapssås & potatisstomp