

lunch menu

entrées *förrätter*

kalix löjrom
vendace roe

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

285 SEK

caprese
caprese

SAN MARZANO-TOMAT, STRACCIATELLA, BASILIKA, CHILI & BALSAMICO
SAN MARZANO TOMATO, STRACCIATELLA, BASIL, CHILI & BALSAMIC VINEGAR

185 SEK

vitello tonnato
vitello tonnato

SOTAD KALV, TONNATODRESSING, KRISPIG KAVRING, KRASSE & KAPRISBÄR
SEARED VEAL, TONNATO DRESSING, CRISPY RYE BREAD, CRESS & CAPER BERRIES

195 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*

jordgubbstarte

strawberry tarte

JORDGUBBSPANNACOTTA, BASILIKAKAKA & FÄRSKOST
STRAWBERRY PANNA COTTA, BASIL CAKE & CREAM CHEESE

165 SEK

citronpossett

lemon posset

145 SEK

affärslunch *business lunch*

förrätt

kalix löjrom

varmrätt

veckans plat du jour

dessert

citronpossett

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