

I N T E R N A T I O N E L L A

Pressklubben

Lunchmeny vecka 40

Dagens lunch - 155 kr

- Måndag Panerad strömming med potatismos, brynt smör, kapris och rödbetor
Coq au vin med potatispuré och pepparrotscrème
- Tisdag Gräddig fiskgryta med saffran, räkor, krutonger och aioli
Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
- Onsdag Fetaostfylld laxfilé med kokt potatis, chilibakad zucchini och gräslökssås
Lammfärsbiff med rostade rotfrukter, rucola och vitlök- och persiljesmör
- Torsdag Panerad sejfilé med kokt potatis, curryremoulad, broccoli och citron
Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
- Fredag Baconlindad koljafilé med kokt potatis, vitvinsås, broccoli och gräslökolja
Skomakarlåda – Biff med potatispuré, bacon, purjolök och rödvinsås

Dryck

| | |
|------------------|-------|
| Alkoholfri öl | 65 kr |
| Bubbelvatten | 40 kr |
| Läsk | 45 kr |
| Alkoholfri cider | 65 kr |

Kaffe

| | |
|------------|-------|
| Kaffe | 45 kr |
| Espresso | 55 kr |
| Cappuccino | 55 kr |
| Latte | 55 kr |

Efter maten

| | |
|----------------|--------|
| Chokladtryffel | 60 kr |
| Crème brûlée | 130 kr |

À la carte

Svamp- och grönsaksfylld paprika med haloumi, rucola och tomatsås - 155 kr

Varmrökt laxsallad med quinoa, avokado och wasabicrème - 195 kr

Gravad lax med dillstuvad potatis och senapssås - 260 kr

Kantarelltoast på levainbröd med riven svedjanost från norra Västerbotten och chips på lufttorkad skinka - 280 kr

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles, dijonmajonnäs, kapris och pommes - 280 kr

Entrecôte med bearnaisesås, rödvinsås, bakad tomat, blandsallad och pommes - 440 kr

Trappistölprovning 11 oktober kl. 19:30

Välkomna till en ölprovning där ni tillsammans med vår egen ölriddare Jens Skrubbe provar igenom flertalet av de mytomspunna trappistölen.

Tid: 11 oktober kl. 19:30
Plats: Pressklubben
Pris: 795 kr
Anmälan: e-mail till info@pressklubben.se

(Begränsat antal platser)

Allergener? Fråga personalen.