

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

Pressklubben

Lunchmeny vecka 8

Dagens lunch - 155:-

- Måndag Stekt gösfilé med kokt potatis, kronärtskocka, bacon och sandefjordsås
Biff minut med pommes frites, bearnaise och bakad tomat
- Tisdag Ugnsbakad sejfilé med kokt potatis, savojkål, räkor och gräslökssås
Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
- Onsdag Strömmingsflundra med potatismos, brynt smör, kapris och rödbetor
Kycklingfilé med rostade rotfrukter och dragon- och dijonsås
- Torsdag Fetaostfylld laxfilé med kokt potatis, chilibakad zucchini och gräslökssås
Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
- Fredag Koljafilé med kokt potatis, smörbakad fänkål, bacon och vitvinssås
Lammfärsbiff med ratatouille, saltrostad potatis, fetaostcrème och oliv- och rosmarinsky

Dryck

| | |
|------------------|------|
| Alkoholfri öl | 65:- |
| Bubbelvatten | 40:- |
| Läsk | 45:- |
| Alkoholfri cider | 75:- |

Kaffe

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

À la carte

Pumpasoppa med rostad pumpa, pumpafrö,
surdegsbröd och crème fraiche 155:-

Chèvresallad med rödbetor, quinoa, valnötter
och honungsvinägrett 195:-

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och
syltad tomat 280:-

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

Entrecôte med bearnaisesås, rödvinssås,
bakad tomat, blandsallad
och pommes 440:-

Efter maten

Belgisk chokladtryffel 60:-
Crème brûlée 130:-

Allergener?
Fråga personalen.