

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

Pressklubben

Lunchmeny vecka 28

Dagens lunch – 155:-

Måndag	Strömmingsflundra med potatismos, brynt smör, kapris och rödbetor Fläskfilé med rostad potatis, chilibearnaise och haricots verts
Tisdag	Stekt stillahavsspättafilé med kokt potatis, smörslungade cocktailtomater, kapris och bacon Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
Onsdag	Parmesanbakad koljafilé med kokt potatis, vitvinssås och chilimarinerad fänkål Kycklingfilé med rostade rotfrukter och dragon- och dijonsås
Torsdag	Ugnsbakad sejfilé med kokt potatis, savojkål, räkor och gräslökssås Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Fetaostfylld laxfilé med kokt potatis, chilibakad zucchini och gräslökssås Tomatbrässerade lammfrikadeller med potatispuré, haricots verts och gremoulata

Dryck

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

Kaffe

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

À la carte

Vegetarisk quinoasallad med haloumi, rostade rotfrukter och paprikagremoulata 155:-

Räksallad med avokado, ägg, rhode islandsås och vitlöksbröd 195:-

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med dijon- och benmärgsmajonnäs, friterad kapris, surdegskrutonger och pommes 280:-

Moules Classique - 1 kg musslor med vin, grädde, lök, vitlök och timjan serveras med pommes 280:-

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

Efter maten

Belgisk chokladtryffel 60:-
Crème brûlée 130:-

Allergener?
Fråga personalen.