

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

Pressklubben

Lunchmeny vecka 36

Dagens lunch – 165:-

Måndag	Ugnsbakad laxfilé med kokt potatis, chilistekt broccoli, kräftstjärtar och vitvinssås Fläskschnitzel med stekt potatis, haricots verts, bakad tomat och vitlökssmör
Tisdag	Spättafilé med kokt potatis, brynt smör, kronärtskocka, räkor och kapris Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
Onsdag	Tomatbakad torskfilé med kokt potatis, vitvinssås och sockerärter Cheddar- och jalapeñoskorv med somrig potatissallad, blomkål och gräslöksaioli
Torsdag	Örtfylld strömmingsflundra med potatispuré, rårörda lingon och brynt smör Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Koljafilé med kokt potatis, räkor, ugnsbakad fänkål och pernodsås Tomatbräserverade lammfrikadeller med potatispuré, haricots verts och gremolata

Dryck

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

Kaffe

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

À la carte

Svamp- och fetaostfylld paprika med tomatås,
rucola och rostad mandel 165:-

Varmrökt laxsallad med avokado, sparris, rädisor
och kall örtsås 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.