

Dagens lunch - 165:-

Måndag	Pestoöverbakad koljafilé med kokt potatis, sockerärter, vitvinssås och kräftstjärtar Fetaostfylld lammfärsbiff med klyftpotatis, tzatziki, tomatsallad och rödvinssås
Tisdag	Ugnsbakad torskfilé med kokt potatis, räkor, vitvinssås och bladspenat Senapsfyllt isterband med persiljestuvad potatis och inlagda rödbetor
Onsdag	Sejfilé med räkor, kokt potatis, gröna ärtor, bacon och sandefjordsås Majskycklingfilé med rostad potatis, bakad tomat, rödvinssås och gremolata
Torsdag	Laxfilé med kokt potatis, stuvad spetskål, räkor och chorizosmular Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Laxwallenbergare med kokt potatis, sparris, hummersås och bladspenat Boeuf bourguignon med potatismos, haricots verts och riven pepparrot

A la carte

Svampsoppa med friterad ostronskivling, crème fraîche och osttoast 165:-

Varmrökt laxsallad med avokado, quinoa, sockerärter och wasabikrème 195:-

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

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

Dryck

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

Kaffe

Bryggkaffe	45:-
Espresso	55:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

25

årsjubileum
1-4 oktober

Vi fyller 25 år och tänker därför ställa till med ett hejdundrande kalas, och ser väldigt gärna att ni kommer och besöker oss!

Vi kommer att ha provningar, erbjuda musik och bjuda på klassiska rätter såväl som nykomponerade matkreationer. Lägg därtill att vi kommer att få ett flertal besök från belgiska bryggerier.

ÖLPROVNINGAR

ÖLPROVNING ONSDAG 1/10

Bryggeri: Brouwerij Eylenbosch
Antal öl: 7 st.
Tid: kl. 19:30

ÖLPROVNING FREDAG 3/10

Bryggeri: Hanssens Artisanaal
Antal öl: 6 st.
Tid: kl. 19:30

**PRIS: 595:- per provning
995:- för båda.**

**Anmälan: Per mail till
info@pressklubben.se**