

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

Pressklubben

Dagens lunch 165:-

Måndag	Citronbakad laxfilé med kokt potatis, chilistekt broccoli, kräftstjärter och citronette Fläkschnitzel med stekt potatis, kryddsmör, bakad tomat och haricots verts
Tisdag	Sejfilé med kokt potatis, räkor, spetskål och gräslökssås Kokt rimmad oxbringa med rotmos och pepparrotssås
Onsdag	Pestobakad koljafilé med kokt potatis, spenat, räkor och vitvinssås Majskycklingfilé med rostad potatis, bacon, smörrostade morötter och rödvinssås
Torsdag	Örtfylld strömmingsflundra med potatispuré, rårörda lingon och brynt smör Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Stekt spättafilé med kokt potatis, smörslungade cocktailtomater, kapris och bacon Skånsk kalops med kokt potatis, inlagda rödbetor och morötter

Dryck

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

Kaffe

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

À la carte

Vegetarisk gröncurrygryta med tofu,
koriander och jasminris 165:-

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

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med
dijon- och benmärgsmajonnäs, friterad kapris,
riven parmesan, 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.