

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, bladspenat, kräftstjärtar och citronette Flygande Jacob
Tisdag	Panerad strömmingsflundra med potatissmos, lingon och brynt smör Lammstek med potatisgratäng, haricots verts och rödvinssås
Onsdag	Stekt rödtungafilé med kokt potatis, medelhavssmör och kronärtskocka Tomatbräserverade lammfrikadeller med potatispuré, haricots verts och gremolata
Torsdag	Örtbakad koljafilé med kokt potatis, gräddkokt savojkål, räkor och vitvinssås Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Krämig fiskgryta med lax, kolja, räkor, saffran, aioli och krutonger Långkokt pulled-pork serveras i potato bun med coleslaw, picklad rödlök och BBQ-sås

Dryck

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

Kaffe

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

À la carte

Svamp- feta- och grönsaksfylld paprika med tomatsås, rucola och rostad mandel 165:-

Sojamarinerad tonfisksallad med avokado, wakame och wasabicrème 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:-