

Dagens lunch 165:-

Måndag	Ugnsbakad laxfilé med kokt potatis, spetskål, räkor och vitvinssås Cheddar- och jalapeñokorv med fransk potatissallad, blomkål och gräslöksaioli
Tisdag	Rödtungafilé med kokt potatis, kronärtskocka, knaperstekt bacon och vitvinssås Lammfärsbiff med rostad potatis, sydfransk grönsaksragu, rödvinssås och fetaostcrème
Onsdag	Panerad koljafilé med kokt potatis, remouladsås, broccoli och citron Coq au vin - rödvins kokt kyckling med bacon, smålök, champinjoner och potatispuré
Torsdag	Sejfilé med kokt potatis, bacon, bladspenat och gräslökssås Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Torskfilé med kokt potatis, spetskål, räkor, vitvinssås och gräslöksolja Örtmarinerat lammspett med rostad potatis, rödvinssås, vitlökssmör och tzatziki

Dryck

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

Kaffe

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

Allergener? Fråga personalen.

À la carte

Smörstekt spetskål med selleripuré, friterad ostronskivling, rostad mandel och brynt smör 165:-

Sallad med chilimarinerade kräftstjärtar, avokado, ägg, vitlöksbröd och rhode island 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:-