

Dagens lunch 165:-

Måndag	SRödtungafilé med kokt potatis, smörstekta körsbärstomater, bacon och riven pepparrot Fläkschnitzel med stekt potatis, kryddsmör, bakad tomat och haricots verts
Tisdag	Ångad fjällbrosme med jasminris, ångade grönsaker och rödcurry- och kokossås Coq au vin - rödvinskokt kyckling med bacon, smälök, champinjoner och potatispuré
Onsdag	Strömmingsfilé med potatimos, kapris, rödbetor och brynt smör Svamp- och parmesangraterad fläskfilé, med rostad potatis, rödvinssås, haricots verts
Torsdag	Kall inkokt lax med kokt potatis, pressgurka, citron och dillmajonnäs Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Chorizobakad sejfilé med kokt potatis, spetskål, bladspenat och gräslökssås Pulled beef burger med BBQ-aioli, cole slaw, syrad rödlök och klyftpotatis

Dryck

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

Kaffe

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

À la carte

Vegetarisk quinoasallad med sparris, marinerade champinjoner, haricots verts och parmesandressing 165:-

Sojamarinerad tonfisksallad med avokado, wakame och wasabicrème 195:-

Gravad laxfilé med dillstuvad potatis och senapssås 240:-

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

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

Entrecôte med bearnaisesås, rödvinssås, bakad tomat, blandsallad och pommes 440:-

Efter maten

Belgisk chokladtryffel 60:-

Crème brûlée 130:-