v. 42

INTERNATIONELLA

# Pressklubben

## Dagens lunch 175:-

| | |
|---|---|
| Måndag | Ugnsbakad laxfilé med kokt potatis, hummersås och broccoli |
| | Helstekt fläskkarré med stekt potatis, haricots verts, bakad tomat och rödvinssås |
| Tisdag | Pestobakad koljafilé med kokt potatis, spenat, räkor och vitvinssås |
| | Majskycklingfilé med ljummen potatissallad och rödvinssås |
| Onsdag | Sejfilé med kokt potatis, kräftstjärtar, bladspenat och gräslökssås |
| | Kokt rimmad oxbringa med rotmos, pepparrotssås och haricots verts |
| Torsdag | Strömmingsfilé med potatismos, kapris, rödbetor och brynt smör |
| | Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré |
| Fredag | Smörstekt rödtungafilé med kokt potatis, räkor, pepparrot, rödbetor och brynt smör |
| | Kalops med kokt potatis, morötter och inlagda rödbetor |

## Dryck

| | |
|---|---|
| Alkoholfri öl | 65:- |
| Bubbelvatten | 40:- |
| Läsk | 50:- |
| Alkoholfri cider | 75:- |

## Kaffe

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

Allergener? Fråga personalen.

## À la carte

Penne pasta med pesto, rostade grönsaker, rucola och parmesan 175:-

Sallad med chilimarinerade kräftstjärtar, avokado, ägg, vitlöksbröd, rhode island 195:-

Fisk- och skaldjursgryta med röd curry, kokos, koriander 290:-

Kalvköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, gräddsås och pressgurka 250:-

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:-

## Efter maten

En kula chokladcrémeux med olivolja och havssalt 70:-

Crème brûlée 130:-