v. 45

INTERNATIONELLA

Pressklubben

Dagens lunch 175:-

Måndag
Koljafilé med savojkål, kokt potatis, räkor och gräslökssås
Fläskschnitzel med stekt potatis, kryddsmör, bakad tomat och haricots verts

Tisdag
Soja- och sesambakad laxfilé med chilistekt broccoli, salladslök, sojasmörsås och jasminris
Citron- och timjanmarinerat majskycklingbröst med rostade grönsaker, örtsås och klyftpotatis

Onsdag
Stekt rödtungafilé med kokt potatis, smörslungade cocktailtomater, kapris och bacon
Lammfärsbiff med ratatouille, saltrostad potatis och oliv-och rosmarinsky

Torsdag
Chorizobakad sejfilé med kokt potatis, spetskål, bladspenat och gräslökssås
Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré

Fredag
Örtbakad koljafilé med kokt potatis, gräddkokt savojkål, räkor och vitvinssås
Lammspett med potatisgratäng, haricots verts och rödvinssås

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

Smörstekt spetskål med selleripuré,
friterad ostronskivling, rostad mandel
och brynt smör 175:-

Fetaostsallad med avokado, rucola
och parma 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:-