

LUNCH

MÅNDAG - FREDAG 11.30-16.00

KÖTT

SVENSK LAMMTUNNBRINGA

BETOR, MORÖTTER, SKYSÅS

OCH POTATISPURÉ

*Swedish lamb brisket with beets, carrots, gravy and
potato purée - 255*

Côtes-du-Rhône, Guigal, Rhône, France 165/650

SALLAD

RÖDING FRÅN LANDÖN

ROSTAD PUMPA, SMÖRSTEKTA HASSELNÖTTER

OCH SVART VITLÖKSDRESSING

*Char from Landön roasted pumpkin, butter fried hazelnuts
and black garlic dressing - 295*

Whispering Angel Rosé, Provence, France - 185/720

VEGETARISKT

BAKAD PUMPA^{VEG}

TRYFFELCRÈME, SHIITAKESVAMP, LAGRAD OST

OCH SMÖRAD SVAMPBULJONG

*Truffle cream, shiitake mushrooms, aged cheese, and buttered
mushroom broth - 245*

Bourgogne Blanc, Chanzy, Burgundy, France - 180/720