

LUNCH

MÅNDAG - FREDAG 11.30-16.00

FRITERAD ABBORRE

MED DILLSLUNGAD POTATIS, FORELLROM,
PRESSGURKA OCH BRYNT SMÖR

*Deep-fried perch with butter-dill potatoes, trout roe,
pickled cucumber and browned butter*

- 285

Riesling Trocken, Wittmann, Rheinhessen, Germany

- 175/700

SVENSK RYGGBIFF

LJUMMEN SALLAD PÅ JORDÄRTSKOCKA, ROSTAD
HASSELNÖT, SENAPSVINÄGRETT OCH PICKLAD
SCHALOTTENLÖK

*Swedish sirloin steak, luke warm salad with Jerusalem
artichoke, roasted hazelnut, mustard vinaigrette
and pickled shallot*

- 295

Monastrell, Bodega Juan Gil, Jumilla, Spain

- 170/680

BAKAD BLOMKÅL^{VEG}

BLOMKÅLSPURÉ, ROSTAD MANDEL, KAPRIS OCH
BRYNT SMÖR

Baked cauliflower, roasted almond, caper and browned butter

- 245

Bourgogne Blanc, Chanzy, Burgundy, France

- 180/720