

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED GRILLAD FLANKSTEK
GEMSALLAD, SOCKERÄRTOR, RÄDISOR, SILVERLÖK
OCH SENAPSVINÄGRETT - 295

Salad with grilled flank steak

Little gem lettuce, sugar peas, radishes, silver onion and mustard vinaigrette- 295

Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence, France - 190

SMÖRPOCHERAD SEJFILÉ
BLÅMUSSLOR, SCHARLOTTENLÖK, POTATIS OCH BLÅMUSSELSÅS- 295

Butter poached fillet of pollock

Shallots, potato and blue mussel sauce - 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, Burgundy, France - 190

BAKAD BLOMKÅL
STEKT SHIITAKESVAMP, SVAMPMAJONNÄS, LÖK OCH OSTEN
MALMA FRÅN JÜRSS MEJERI- 295

Baked cauliflower

*Fried shiitake mushroom, mushroom mayonnaise, onion and
Malma cheese from Jürss Dairy farm- 295*

Chardonnay, Calera, Central Coast, USA - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

KANTARELLSOPPA

STEKTA KANTARELLER, CRÈME FRAICHE OCH GRILLAT BRÖD

Chanterelle soup

Fried chanterelles, crème fraîche and grilled bread

STEKT PANERAD SILL

POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON OCH BRYNT SMÖR

Potato purée, raw preserved lingonberries and browned butter

CHOKLADMOUSSE

INKOKT PÄRON OCH HAVREFLARN

Chocolate mousse, poached pear and oat crisp