

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

RÄKSALLAD

HANDSKALADE RÄKOR, ÄGG, RÄDISA, RÖDLÖK OCH NOBISDRESSING - 295

Shrimp salad

Hand-peeled shrimps, egg, radish, red onion and Nobis dressing- 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany - 175

GRILLAD RYGGBIFF

STEKT POTATIS, SAUTERAD LÖK OCH SALTGURKA - 295

Grilled sir lion steak

Fried potatoes, sautéed onions and pickled cucumber - 295

Chianti Classico, Riecine, Tuscany, Italy - 190

SVENSK PUMPA

GETOSTKRÄM, SALVIA, HASSELNÖTTER OCH BRYNT SMÖR- 295

Swedish pumpkin

Goat cheese crème, sage, hazelnuts and browned butter- 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, Burgundy, France - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

TARTAR PÅ FLANKSTEK

*POMMES PAILLE, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, FRITERAD KAPRIS OCH
DIJONMAJONNÄS*

Flank steak tartare

Pommes paille, pickled shallots, deep-fried capers and Dijon mayonnaise

RÖDINGFILÉ

*JORDÄRTSKOCKSPURÉ, KANTARELLER, FORELLROM OCH HUMMERSÅS
Fillet of char*

Jerusalem artichoke purée, chantarelles, trout roe and lobster sauce

SMÖRSTEKT BRIOCHE

VANILJGLASS OCH RÄRÖRDA BLÅBÄR

Butter fried brioche

Vanilla ice cream and hand-mixed blueberries