LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED KYCKLING FRÅN MUNKA-LJUNGBY

GRÖNKÅL, MOROT, FÄNKÅL, RÄDISA OCH ÄPPEL- OCH SENAPSVINÄGRETT
Salad with chicken from Munka-Ljungby Farm
Kale, carrot, fennel, radish and apple- and mustard vinaigrette - 295

Chardonnay, Calera, *Central Coast, USA* - 225

POCHERAD TORSKRYGG

MANDELPOTATISSTOMP, HANDSKALADE RÄKOR,
STUVAD SPENAT OCH BRYNT SMÖR
Poached cod loin
Mashed almond potatoes, hand-peeled shrimps, creamed spinach and browned butter - 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, *Rheinhessen, Germany* - 175

VARIATION PÅ SVAMP

BAKAT ÄGG, SVARTKÅL, TRYFFEL FRÅN GOTLAND,
TRYFFELKRÄM OCH SVAMPCONSOMMÉ
Mushroom variation
Baked egg, Tuscan kale, truffle from Gotland, truffle cream and mushroom consommé - 295

Bourgogne Rouge Cuvée Margot, O. Leflaive, *Burgundy, France* - 225

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

TUPPLEVERMOUSSE

ÄPPLE, ENBÄR, RÅGCHIPS OCH BRYNT SMÖR

Cockerel liver mousse

Apple, juniper, rye bread crisps and browned butter

LAMMFRANSYSKA FRÅN NORRBY GÅRD

POTATISTERRIN, BRYSSELKÅL, LÖK OCH ROSMARINSKY

Lamb from Norrby Farm

Potato terrine, Brussels sprouts, onion and rosemary gravy

ÄPPELKAKA MED VANILJGLASS

Apple cake with vanilla ice cream