

LUNCH

MÅNDAG - FREDAG 11.30-16.00

KÖTT

KALVSCHNITZEL

RÅSTEKT POTATIS, GRILLAD CITRON
OCH SARDELL-KAPRISMAJONNÄS
*Veal schnitzel, pan-roasted potatoes, grilled lemon
and anchovy-caper mayonnaise - 295*

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

SALLAD

VARMRÖKT REGNBÅGE

VIT SPARRIS, GULBETOR OCH CITRONDRESSING
*Hot-smoked rainbow trout, white asparagus, golden beets
and lemon dressing - 285*

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

VEGETARISKT

GRÖN SPARRIS FRÅN GOTLAND^V

ÖRT-POTATISPURÉ, RAMSLÖKSSMÖR OCH MANDEL
*Gotland green asparagus, herb-infused potato purée,
ramson butter, and almonds - 255*

Riesling Trocken, Wittmann, Rheinhessen, Germany - 175/700