

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN
GULBETOR, SOCKERÄRTOR, RÄDISOR OCH CITRONDRESSING - 295

Salad with fillet of char from Landön
Golden beets, sugar snap peas, radishes and lemon dressing - 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany - 175

KALVLEVER ANGLAISE
BACON, KAPRIS, ÄPPLE OCH RÖDVINSSÅS - 295

Calf's liver à l'Anglaise
Bacon, capers, apples and red wine sauce - 295

Bourgogne Rouge, Confuron-Gindre, Burgundy, France - 195

BETOR FRÅN GOTLAND
POTATISPURÉ, GRÖNKÅL, GETOST FRÅN SÖRBRO GÅRDSMEJERI,
HASSELNÖTTER OCH HONUNG - 295

Beets from Gotland
Potato purée, kale, goat cheese from Sörbro farm diary, hazelnuts and honey - 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, Burgundy, France - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

MATJESILL

KALIXLÖJROM, ÄGG, RÅGBRÖD OCH BRYNT SMÖR

Matjes herring

Bleak roe from Kalix, egg, rye bread and browned butter

TORSKRYGG

DILLSLUNGAD POTATIS, FÄNKÅLSSALLAD, FORELLROM

OCH OSTRONEMULSION

Cod loin

Dill-tossed potatoes, fennel salad, trout roe and oyster emulsion

SMÖRSTEKT KANELBULLE MED VANILJGLASS

Butter-fried cinnamon bun with vanilla ice cream