LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD PÅ VARMRÖKT REGNBÅGE

PUMPA, BRYSSELKÅL, GRÖNKÅL, RÖDLÖK OCH CITRONCRÈME FRAÎCHE

Smoked rainbow trout salad

Pumpkin, Brussels sprouts, kale, red onion and lemon crème fraîche - 295

Chenin Blanc Mason Road, Brookdale Estate, *Paarl, South-Africa* - 165

KYCKLING FRÅN MUNKA-JUNGBY

VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA FRÅN GOTLAND, GRÖNKÅL OCH TRYFFEL

Chicken from Munka-Jungby Farm

Variation of Gotland Jerusalem artichokes, kale and truffle - 295

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

LÅNGBAKAD ROTSELLERI

SVARTKÅL, SOTAD PICKLAD LÖK, OSTKRÄM, TRYFFEL OCH BRYNT SMÖRSÅS

Slow-roasted celeriac

Black kale, charred pickled onion, cheese crème, truffle and browned butter sauce - 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, *Burgundy, France* - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

ANKLEVERTERRIN

PÄRON, PORTVIN, HASSELNÖTTER OCH BRIOCHE

Duck liver terrine

Pear, Port wine, hazelnuts and brioche

SMÖRSTEKT TORSK

KOKT POTATIS, BAKADE RÖDBETOR FRÅN GOTLAND OCH KAPRISSMÖR

Butter-fried cod

Boiled potatoes, baked beetroots from Gotland and caper butter

CRÈME BRÛLÉE