

PRIS

Lunch inkl. dryck, kaffe och efterrätt	100 kr
Lunch före kl. 11:30	90 kr
Bröd och grönsaksborden inkl. dryck, kaffe och efterrätt	85 kr
Lunch för avhämtning	80 kr
Barn under 12 år	55 kr

DRYCK

Mousserande / Cava	60 kr
Vitt / Rött på glas	60 kr
Staropramen / Carlsberg Hof	49 / 42 kr
Lättöl / Pripps blå	15 kr
Pepsi / Zingo / 7up	25 kr
Cappuccino / Latte	32 / 35 kr
Espresso enkel / dubbel	24 / 28 kr

V4*

* Varje vecka lyfter våra kockar fram en ny veckorätt
Kycklinggryta med grönpeppar, champinjoner och persilja

MÅND

Vittvin pocherad kummelfilé med skagenröra, citron och dill
Kallskuren rostbiff med dijonsenapmajonnäs, persilja och syrad lök

TISD

Lättrökt sejfilé med rödlöks crème fraiche, citronmarinerad zucchini och dill
Kålpudding med skysås, råörda lingon och kokt potatis

ONSD

Laxterrin med saffrans aioli, rostad fänkål och dill
Kalops med morötter, inlagda rödbetor, persilja och kokt potatis

TORS

Stekt flundrafilé med ratatouille, kokt potatis och dill
Biffstroganoff med råris, syltlök och persilja

FRED

Ugnsbakad laxfilé med kokt potatis, hyvlad fänkål och dill
Wallenbergare med råörda lingon, skirat smör, ärtor och potatispuré

GRÖNSAKSBORDET

Kikärtor med vitlök, citron och olivolja

Balsamico marinerade tomater med basilika, rödlök

Coleslaw på vitkål och morötter med rostad kummin

Sallad på vaxbönor, haricots verts, sojabönor, ruccola och citronette

Vinkokta småvita bönor med fänkål, morot och dill

Romansallad med levainkrutonger, parmesan och caesardressing

Kokt bulgur med apelsin, blomkål och baby spenat

Rostade morötter med ingefära, gröna ärtor och koriander

Kokt råris med fetaost, saltorkade tomater och babyspenat

Stekt savoykål med vitlök, soja och sesamolja

Blandsallad på lollo rosso, frillice och ekblad

Surdegskrutong / Rostade solros- och pumpafrön / Torkad frukt / Färsk örter

BRÖDBORDET

Rågsurdegsmaguetter / Levain /
Danskt rågröd / Vetebaguette
Örtfärskost / Smör

DESSERT VARIERAS DAGLIGEN

Chokladtryffel / Hallonkaka / Chokladkaka /
Pannacotta