

Lunchmeny

26/2 - 2/3

Serveras vardagar mellan 11.30 - 14.00

Förrätt / Starter

Gravad renrostbiff, sesamkimchi, syrad blomkål, sojamajonnäs 89:-
Cured reindeer, sesame kimchi, pickled cauliflower, soy mayonnaise

Varmrätter / Main courses

Linsgryta, potatispuré, picklad silverlök, krutonger 89:-
Lentil stew, potato purée, pickled silverskin onion, croutons

Halstrad sej, potatispuré, betor, kapris, vitvinsås, brynt salviasmör 99:-
Broiled pollock, potato purée, beets, capers, white wine sauce, browned sage butter

Långabakad grissida, rostad rotselleri, löksky, persiljerotskräm, picklad silverlök 99:-
Baked pork belly, roasted celeriac, onion gravy, parsley root crème, pickled silverskin onion

Caesarsallad, sotkryddad kyckling, bacon, Grana Padano, krutonger 155:-
Caesar salad, grilled chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons

Hamburgare, aioli, pommes frites 169:-
Hamburger served with aioli and fries

Ångad torskrygg, blomkål, jordärtskockskräm, blåmusselsås, inkokt jordärtskocka 285:-
Steamed fillet of cod, cauliflower, Jerusalem artichoke crème, blue mussels sauce, preserved Jerusalem artichoke

Hällstekt ryggbiff, confiterad potatis, vinägersky, smörbakade betor, steklök 279:-
Sirloin, potatoes confit, vinegar gravy, butter baked beets, onion

Dessert / Desserts

Husets chokladtryffel 35:-
Home-made chocolate truffle

Crème Brûlé 79:-
Crème Brûlé

Fresh vatten Still/kolsyrat 75 cl 32:-

Fresh vatten Still/kolsyrat 37,5 cl 23:-

Lättöl 23:-

Läsk 23:-

Allergisk mot något? Vänligen meddela serveringspersonal.

STORAN