

LUNCHMENY V. 18



MÅNDAG/MONDAY

Ossobuco på fläskkarré med gremolata och pasta penne
Osso buco of pork sirloin with gremolata and pasta penne
Ossobuco på fänkål och rotfrukter med gremolata och pasta penne
Osso buco of fennel and rootfruits with gremolata and pasta penne

TISDAG/TUESDAY

Kycklingratäng med curry och bacon samt ris
Chicken gratin with curry and bacon and rice
Currygryta på grönsaker och rökt tofu samt ris
Curry stew with veggies and smoked tofu with rice

ONSDAG/WEDNESDAY

Wallenbergare på ren och älg med potatispuré och bryn smör
Wallenbergare on moose and reindeer with potato pure and browned butter
Wallenbergare på svarta bönor och röda linser med potatispuré
Wallenbergare on black beans and red lances with potato pure and brown butter

TORSDAG/THURSDAY

Fisk och skaldjursratäng med citron och dill samt kokt potatis
Fish and seafood gratin with lemon and dill and boiled potatoes
Vegetarisk bouillabaisse med aioli och krutonger
Vegetarian bouillabaisse with aioli and crotons

FREDAG/FRIDAY

Rostbiff på fransyska med potatisratäng och rödvinsreduktion
Roast beef of beef knuckle with potato gratin and red wine reduction
Rostade grönsaker och svamp med potatisratäng och rödvinsreduktion
Roasted veggies and mushrooms with potato gratin and red wine reduction

HELGLUNCH/ WEEKEND

Kockens val serveras kl. 12.00 - 15.00
Chef's choice is served 12.00-15.00

PRIS/ PRICE: 125 SEK

(inkl. kaffe, kaka och måltidsdryck/ incl. coffee, cookies and beverage)

TAKEAWAY LUNCH: 85 SEK

