

LUNCH V.2 / 35 sek

INKL. KAFFE, KAKA & MÅLTIDSdryck | INCL. COFFEE, COOKIES & BEVERAGE

Alltid med svenska kött & närlagda eller ekologiska råvaror
Always with Swedish meat & locally produced or organic ingredients



MÅNDAG | MONDAY

Pasta med kycklingfilé, grönkål och rostade pinjenötter
Pasta with chicken fillet, kale and roasted pine nuts
Pasta med grönkål, sojabönor och rostade pinjenötter
Pasta with kale, soy beans and roasted pine nuts

TISDAG | TUESDAY

Nattbakad fläksida med äppelsky, senap och potatismos
Braised pork side with apple gravy, mustard and mashed potatoes
Sotad blomkål och linser med äppelsky och potatismos
Blackened cauliflower and lentils with apple sauce and mashed potatoes

ONSDAG | WEDNESDAY

Gremolatabakad sejfilé med kall romsås och kokt potatis
Herb baked white fish with fishroe sauce and potatoes
Gremolatabakad rotsselleri och spetskål med tångkaviarsås och potatis
Herb baked celeriac and cabbage with seaweed caviar sauce and potatoes

TORSdag | THURSDAY

Kålpudding med rårörda lingon och potatis
Meat loaf with cabbage, lingonberries and potatoes
Kålpudding på anammafärss, lingon och potatis
Meat loaf on Anamma with lingonberry and potatoes

FREDAG | FRIDAY

Helstekt fläskyttterfilé med bearnaisesås och rostade rotfrukter
Pork tenderloin with bearnaise sauce and roasted root veggies
Grillad halloumi och pak choi med bearnaisesås och rostade rotfrukter
Grilled halloumi and pak choi with bearnaise sauce and roasted root veggies

LUNCH | WEEKEND

Kockens val

Chef's choice