

LUNCH V.47 / 59 sek

INKL. BRÖD, KAFFE & KAKA | INCL. BREAD, COFFEE & COOKIES

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

MÅNDAG | MONDAY

Asiatisk kycklinggryta på lårfile med kokosgrädd, pak choi och ris
Asian flavoured chicken stew with coconut cream, pak choi and rice

Asiatisk grönsaksgryta med kokosgrädd och ris
Asian flooured veggie stew with coconut cream and rice

TISDAG | TUESDAY

Fläsklägg med rotmos och äppelsky
Braised pork leg with root veggie mash and apple gravy
Ugnbakad rotselleri med rotmos och äppelsky
Ovenbaked celeriac with root veggie mash and apple sauce

ONSDAG | WEDNESDAY

Saffransdoftande fiskgryta med lax och sejfile, räkor och aioli
Fish stew with saffron, schrimps and aioli and potatoes
Saffransdoftande grönsaksgryta med aioli och kokt potatis
Veggie stew with saffron and aioli and potatoes

TORSDAG | THURSDAY

Biff a la Lindström, örtsmör, haricot verts och rostad potatis
Biff a la Lindström, herb butter, haricot verts and roasted potatoes
Rödbets- och morotsbiffar med örtsmör och rostad potatis
Beet root- and carrot patties with herb butter and roasted potatoes

FREDAG | FRIDAY

Helstekt långbakad högrev med sockerärter och potatisgratäng
Braised beef steak with sugarsnaps and potato gratin
Ugnbakad blomkål och broccoli med sockerärter och potatisgratäng
Ovenbaked cauliflower and broccoli with sugarsnaps and potato gratin

HELG | WEEKEND 195/175 SEK

Grillad ryggbiß från Norrland eller grillad norsk laxfilé
Grilled sirloin steak from Norrland or grilled Norwegian salmon filet
Grillad svensk grillost och portabello
Grilled Swedish grilled cheese and portabello
Rätterna serveras med passande tillbehör efter säsong