

LUNCH V.11 159 sek

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

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



MÅNDAG | MONDAY

Färsbiffar på rökt renfärs med gräddsås, lingon och kokt potatis
Patties made with smoked reindeer meat, cream sauce, lingonberry and potatoes
Kikärtsbiffar med gräddsås, lingon och kokt potatis
Chickpea patties, cream sauce, lingonberry and boiled potatoes

TISDAG | TUESDAY

Sjömansbiff lagad på fransyska och med öl från Kiruna bryggeri
Beef stew with beer sauce from the local brewery and potatoes
Sjömansbiff på rotfrukter med saltgurka
Veggie stew with beer sauce and pickled cucumber

ONSDAG | WEDNESDAY

Pocherad koljafilé med skaldjurssås, sockerärter och potatismos
Ovenbaked white fish with shell fish sauce, sugar snaps and mashed potatoes
Bakad savoykål med vitvinssås, sockerärter och potatismos
Baked savoy cabbage with white wine sauce, sugar snaps and mashed potatoes

TORSDAG | THURSDAY

Stekt majskycklingfilé med krämig risonipasta och pesto
Fried cornchicken fillet with creamy risoni pasta and pesto
Grillad halloumi och zucchini med krämig risonipasta och pesto
Grilled halloumi and zucchini with creamy risoni pasta and pesto

FREDAG | FRIDAY

Helstekt kotlettrad med jägarsås och rostad potatis
Baked pork chop with hunters sauce and roasted potatoes
Rödbetsbiffar med svampsås och rostad potatis
Beet root patties with mushroom sauce and roasted potatoes

HELG | WEEKEND 195 sek

Grillad ryggbiff från Norrland eller grillad norsk laxfilé
Grilled sirloin steak from Norrland or Norwegian salmon filet
Grillad svensk grillost & portabello
Grilled Swedish grill-cheese & portabello

Rätterna serveras med pass&e tillbehör efter säsong
The dishes are served with suitable sides according to the season

Allergisk? Fråga personalen om alternativ | Allergic? Please ask the staff for other options