

LUNCH V. 13 159 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

Pestoöverbakad majskeycklingfilé med svamprisotto
Pestobaked corn chicken fillet with mushroom risotto
Bakad blomkål med svamprisotto, pesto och rostade hasselnötter
Baked cauliflower with mushroom risotto, pesto and roasted hazelnuts

TISDAG | TUESDAY

Bakad fläskside med stuvad spetskål och persiljepotatis
Baked pork side with cabbage in cream sauce and parsley potatoes
Ugnsbakad halloumi med stuvad spetskål och pressad potatis
Ovenbaked halloumi with cabbage in cream sauce and potatoes

ONSDAG | WEDNESDAY

Ugnsbakad kolja med räkor, pepparrot, brynt smör och potatismos
Ovenbaked white fish with shrimps, horseradish, browned butter and mashed potatoes
Broccoli- och blomkålsgratäng med potatismos
Broccoli- and cauliflowergratin with mashed potatoes

TORSDAG | THURSDAY

Köttfärsslimpa med svampsås och persiljepotatis
Meatloaf with mushroom sauce and parsley potatoes
Rödbetsbiffar med svampsås och persiljepotatis
Beetroot patties with mushroom sauce and parsley potatoes

FREDAG | FRIDAY

Långbakad fläskkarré med äppelsky, äppelmos och rostad potatis
Braised pork tenderloin with apple gravy, apple puree and roasted potatoes
Ugnsbakade grönsaker, sojaböner, äppelsky och rostad potatis
Ovenbaked veggies, soya beans, apple 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