

LUNCH V.47 159 sek

INKL. SALLAD, BRÖD, KAFFE & KAKA | INCL. SALAD, BREAD, COFFEE & COOKIE

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



MÅNDAG | MONDAY

Kycklinggryta med dragon och västerbottensost serveras med ris
Chicken stew with esdragon, Västerbotten cheese and rice
Halloumi- och grönsaksgryta med dragon och västerbottensost och ris
Halloumi and veggie stew with esdragon and Västerbotten cheese and rice

TISDAG | TUESDAY (2-RÄTTERS KULTURLUNCH 195:-)

Renköttssoppa med klimp och gakkhubröd följt av klappgröt med kangoskaka och grädde
Traditional reindeer soup with gakkhu bread followed by local dessert
Grönsakssoppa med klimp och gakkhubröd följt av klappgröt med kangoskaka och grädde
Veggie soup with gakkhu bread followed by local dessert

ONSDAG | WEDNESDAY

Grillad pluma med gräddsås, haricot verts och rostade rotfrukter
Grilled pork side with cream sauce, haricot verts and roasted root veggies
Sotad blomkål med haricot verts, gräddsås och rostade rotfrukter
Baked cauliflower with haricot verts, cream sauce and roasted root veggies

TORSDAG | THURSDAY

"Fish and chips" Panerad friterad torsk med tartarsås, ärtpuré, citron och pommes
"Fish and chips" Breaded cod with tartar sauce, pea puré, lemon and French fries
Panerad och friterad rotselleri med tartarsås, ärtpuré och pommes
Breaded and deep fried celeriac with tartar sauce, pea puré and French fries

FREDAG | FRIDAY

Slottsstek på fransyska med gräddsås, pressgurka och potatis
Braised beef with cream sauce, pickled cucumber and potatoes
Bönbiffar med gräddsås, pressgurka och potatis
Bean patties with cream sauce, pickled cucumber and potatoes

HELG | WEEKEND

Kockens val
Chef's Choice

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