

LUNCH V.4 159 sek

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

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



MÅNDAG | MONDAY

- Pasta pesto med chorizo, rostade pinjenötter och riven parmesan
Pasta pesto with chorizo, roasted pine nuts and parmesan cheese
Pasta pesto med burrata, rostade pinjenötter och riven parmesan
Pasta pesto with burrata, roasted pine nuts and parmesan cheese

TISDAG | TUESDAY

- Dillkött på högrev med kokt potatis
Braised beef with dill sauce and potatoes
Rostad spetskål och sojabönor med dillsås och kokt potatis
Roasted cabbage with soya beans in dill sauce and potatoes

ONSDAG | WEDNESDAY

- Sotad laxfilé med gräslöksmajonnäs, ärtor, citron och kulpotatis
Baked salmon fillet with mayonnaise with chives, green peas, lemon and potatoes
Friterad halloumi med gräslöksmajonnäs, ärtor och kulpotatis
Deep fried halloumi with mayonnaise with chives, green peas and potatoes

TORSDAG | THURSDAY

- Honungsglacerad kycklinglärfilé med rostad broccoli, sweet chilisås och kryddris
Honey glazed chicken thigh with roasted broccoli, sweet chili sauce and spiced rice
Rostad broccoli och belugalinser med sweet chilisås och kryddris
Roasted broccoli and beluga lentils with sweet chili sauce and spiced rice

FREDAG | FRIDAY

- Färssibbar med fetaost serveras med tzatziki och rostade rotfrukter
Patties with feta cheese served with tzatziki and roasted root veggies
Vegetariska biffar med fetaost serveras med tzatziki och rostade rotfrukter
Veggie patties with feta cheese served with tzatziki and roasted root veggies

HELG | WEEKEND

- Kockens val
Chef's Choice