

LUNCH V.44 159 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

Kreolsk gryta med oliver, cornichons serveras med ris

Pork stew with olives, cornichons and rice

Gräddig gryta med rotfrukter, oliver och cornichons serveras med ris

Creamy stew with root veggies, olives and cornichons served with rice

TISDAG | TUESDAY

Järpar med jägarsås, rårörda lingon och potatismos

Beef patties with hunters sauce, lingonberries and mashed potatoes

Bönbiffar med svampsås, rårörda lingon och potatismos

Bean patties with mushroom sauce, lingonberries and mashed potatoes

ONSDAG | WEDNESDAY

Ripans laxsoppa med ostgratinerat bröd

Salmon soup with gratinated bread

Soppa på potatis, morot och rotselleri serveras med ostgratinerat bröd

Soup with potatoes, carrots and celeriac served with gratinated bread

TORSDAG | THURSDAY

Stekt majskycklingbröst med citrongräs- och röd currysås samt ris
Fried cornchicken breast with lemongrass- and red curry sauce with rice

Stekt halloumi med citrongräs- och röd currysås samt ris

Fried halloumi with lemongrass- and red curry sauce and rice

FREDAG | FRIDAY

Kalvfärsbiffar med svampsås och rostade rotfrukter

Veal patties with mushroom sauce and roasted root veggies

Zucchini- och morotsbiffar med svampsås och rostade rotfrukter

Zucchini- and carrot patties with mushroom sauce and roasted root veggies

HELG | WEEKEND

Kockens gröna val

Chef's Green Choice