

LUNCH V.45 159 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

Gräddstuvad pytt i panna med stekt ägg och rödbetor
Fried potatoes and different kind of meat in a creamy sauce with fried eggs and beetroot
Vegetarisk pytt i panna med stekt ägg och rödbetor
Fried potatoes and onion in a creamy sauce with fried eggs and beetroot

TISDAG | TUESDAY

Dillkött på högrek 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
Rostad blomkål med gräslöksmajonnäs, rostade hasselnötter, ärtor och kulpotatis
Roasted cauliflower with mayonnaise with chives, roasted hazelnuts, green peas and potatoes

TORSDAG | THURSDAY

Honungsglaserad kycklinglårfile med rostad broccoli, sweet chilisås och kryddat ris
Honey glazed chicken thigh with roasted broccoli, sweet chili sauce and spiced rice
Rostad broccoli och belugalinser med sweet chilisås och kryddat ris
Roasted broccoli and beluga lentils with sweet chili sauce and spiced rice

FREDAG | FRIDAY

Bräserverade kamben med chilibearnaisesås och pommes
Pulled pork and braised ribs with chili bearnaise sauce and fries
Friterad halloumi med chilibearnaise och pommes
Deep fried halloumi with chili bearnaise and fries

HELG | WEEKEND

Kockens gröna val
Chef's Green Choice