



## MENY v.15

Veckans husman mån-tor 149:-

Måndag

Wallenbergskorv med gröna ärtor och skirat smör  
Sausage a la Wallenberg with green peas and clarified butter

Tisdag

Pannbiff med lötsky och saltgurka  
Swedish beef patty with onion gravy and pickled cucumber

Onsdag

Senapsmarinerad strömming med spenat och brynt smör  
Herring marinated in mustard with spinach and browned butter

Torsdag

Fisk och skaldjursgryta med vitlöksbröd  
Fish and seafood casserole with garlic bread

Burgarfredag 175:-

Pulled pork burgare med chipotlemajonnäs, krispig sallad och picklad rödlök  
Burger with pulled pork and chipotle mayonnaise, crispy salad and pickled red onions

---

Veckans vegetariska 165:-

Kikärtburgare smaksatt med koreansk chili, syrad  
salladskål och matsuhisadressing  
Chickpea burger flavored with korean chili, acidic  
pak choi and matsuhisa dressing

Veckans kött 189:-

Confiterad fläksida med ölbräserverad silverlök,  
sotad spetskål, rotsellericréme och äppelsky  
Confit pork belly with beer braised silver skin  
onions, celeriac purée and apple gravy

Veckans fisk 209:-

Sejrygg med varmt dragonsmör, blåmusslor och  
blomkål med spenat  
Saithe with warm terragon butter, clams and cauli-  
flower with spinach

Veckans sallad 175:-

Varmrökt lax med bakat ägg, gräslök, bovete och  
Nobisdressing  
Smoked salmon with baked egg, chives, buck  
wheat and Nobis dressing

---

Till alla våra lunchrätter ingår bryggkaffe  
Påtår alternativt espresso kaffe 15:- tillägg  
To all of our lunch courses it is included swedish brew coffee  
Refill or espresso coffee 15 SEK extra

Fråga personalen vid allergier  
Please inquire the staff if you have any allergies



## DRYCKESMENY

### Vin på glas/Wine by the glas

#### Mousserande/Sparkling wine

Taittinger Brut Réserve, Champagne

151:-

Cava Parés Baltà, Spanien

94:-

#### Vita viner/White wines

2016 Domäne Wachau Riesling Smaragd, Österrike

160:-

2014 Nicky Hahn Chardonnay, USA

143:-

2015 William Fevre Sauvignon blanc, Frankrike

122:-

2015 William Fevre Petit Chablis, Frankrike

138:-

2016 Cantina Terlan Pinot Blanc/Chardonnay, Italien

150:-

2016 Allegrini Soave Chardonnay/Garganega, Italien

118:-

J's vita Da Luca, Sicilien, Italien

94:-

#### Rosévin/ Rose wines

J's Rosé Anciens Temps, Frankrike

94:-

#### Röda viner/Red wines

2015 Reyneke Organic Shiraz/Cabernet Sauvignon, Sydafrika

127:-

2015 Nicky Hahn Pinot Noir, USA

143:-

2015 Alpha Zeta Ripasso, Italien

122:-

2016 Cantina Terlan Pinot Noir, Italien

145:-

2015 Cantina Terlan Torilan Merlot/Cabernet Sauvignon, Italien

165:-

2014 Parés Baltà Merlot/Cab. Sauvignon/Cab. Franc, Spanien

124:-

J's röda Da Luca, Apulien, Italien

94:-

### Öl och cider/Beer and cider

Carlsberg Export

69:-

Pripps blå (fat)

71:-

Staropramen (fat)

86:-

Carnegie (Ljusslingan, J.A.C.K/Kellerbier, 100W)

85:-/87:-/89:-

Somersby (söt päroncider, torr äppelcider)

75:-/77:-

### Alkohol fria alternativ/Non-alcoholic beverages

Rött vin/vitt vin

56:-

Mousserande vin

56:-

Staropramen/Carlsberg (0,5%)

46:-

Cola, Cola light, Fanta, Fanta Lemon, Sprite

40:-

Stenkulla (naturell, citron)

30:-