

LUNCHMENY

v.16

FÖRRÄTTER

TRE OSTRON - 135
schalottenvinäger & citron.

RÅBIFF - 165 / 225
dragonlök, soyapicklad shitake, fermenterad pepparmajonnäs,
krispig filodeg & parmesan.

KALIX LÖJROM - 265
syrad grädde, smörstekt surdegsbröd och schalottenlök.

VARMRÄTTER

LÄTTGRILLAD TONFISK - 195
kalamataoliv- och kaprisvinäggrett, körsbärstomat, kronärtskocka,
gemsallad med parmesandressing samt friterad potatis.

KLASSISK WALLEMBERGARE - 195
rårörda lingon, petit pois, mandelpotatispuré,
brynt smör smaksatt med sherryvinäger.

SPARRISRISOTTO - 185
smörstekt grönsparis, rostade pinjenötter, ramlöksvinäggrett,
skummad sparrisgrädde och picklad lök.

GRILLAD RYGGBIFF - 295
bakad tomat, mörsmör, vinsky och pommes frites.

EFTERRÄTTER

BUDAPEST - 155
hasselnötsmaräng, syltad mandarin och mascarponegrädde.

CRÈME BRÛLÉE - 125
med blåbärsgel & karamelliserad vit choklad.

CHOKLADTRYFFEL - 35

SERVERAS TISDAG TILL FREDAG

11.30 - 14.30