

VEROVIN LUNCH

v.36

Tre ostron - 135
schallottenvinäger & citron

Råbiff - 165 / 225
vrångebäckscrème, äggula och tryffelpicklad svamp

Kalix Löjrom - 265
syrad grädde, smörstekt bröd och schallottenlök

Norsk Fjordlax - 195
sandefjord, forellrom, konfiterad fänkål, ärtercrème

Boeuf Bourignon - 195
varmrökt sidfläsk, pärllök, champinjoner och tryfverad potatispuré

Smöbakad Rotselleri - 185
beurre blanc, picklad lök, friterad grönkål och sellericrème

Grillad ryggbiff "Steak Minute"- 295
vispat örtsmör, confit tomat, märgsky och pommes frites

Crème Brûlée - 115
bourbonvanilj

Pavlova - 135
pistageglass, passionsfrukt, hallon och grädde

Chokladtryffel - 35
smaker varierar under säsongen

AFFÄRSLUNCH 550

KALIX LÖJROM + VECKANS RÄTT + CRÈME BRÛLÉE

Serveras tisdag till fredag mellan 11.30 och 14.30