

LUNCHMENY

v.36

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

NORSK FJORDLAX - 195

beurre monté med blåmusslor, zucchini, fänkål, curry- och
skaldjursskum samt smörbakad potatis

BIFF RYDBERG - 195

tärnad persiljepotatis, smörbräserverad lök och dijoncrème
samt äggula och saltgurka.

SVAMPRIOTTO - 185

smörstekta kantareller, rostade pinjenötter, sherryvinäggrett,
skummad svampgrädde och picklad lök.

GRILLAD RYGGBIFF - 295

bakad tomat, mörsmör, vinsky och pommes frites.

EFTERRÄTTER

HONUNGSBAKAD PERSIKA - 150

rårörda hallon, salt mandel, mjölksorbet och hallonkrokant.

CRÈME BRÛLÉE - 125

med blåbärsgel & karamelliserad vit choklad.

CHOKLADTRYFFEL - 35

SERVERAS TISDAG TILL FREDAG

11.30 - 14.30