

VEROVIN LUNCH

v.40

TRE OSTRON - 135
schalottenvinäger & citron

RÅBIFF - 165 / 225
vrångebäckscrème, äggula och tryffelpicklad svamp

KALIX LÖJROM - 265
syrad grädde, smörstekt bröd och schalottenlök

HAVETS POT AU FEU - 195
fisk och skaldjur i vinvelouté, fänkål, jordärtskocka & saffransaioli

ÖLBRÄSSERAD FLÄSKSIDA - 195
salviagrädde, smörstekt äpple, blomkålscrème och mandelpotatis

FRASIG RISOTTO "ARANCINI" - 185
gräslöksemulsion, torkad tomat, brynt svamp & ramslökspesto

GRILLAD RYGGBIFF "STEAK MINUTE" - 295
vispat örtsmör, confit tomat, margsky och pommes frites

CRÈME BRÛLÉE - 115
bourbonvanilj

CHOKLADTART MANJARI - 155
vaniljkokta körsbär, rå kakao och mjölkkola.

CHOCKLADTRYFFEL - 35
smaker varierar under säsongen

AFFÄRSLUNCH 550

KALIX LÖJROM + VECKANS RÄTT + CRÈME BRÛLÉE

Serveras tisdag till fredag mellan 11.30 och 14.30