

LUNCHMENY

v.40

FÖRRÄTTER

TRE OSTRON - 135

schalottenvinäger & citron.

RÅBIFF - 165 / 225

grillad rapsolja, kräm på Wrångebäcksost från Almnäs,
fläderpicklat äpple samt krispig sträpotatis.

KALIX LÖJROM - 265

syrad grädde, smörstekt surdegsbröd och schalottenlök.

VARMRÄTTER

RIMMAD TORSK - 195

pocherat ägg, smörsås med pepparrot,
dillkokt potatis och picklad rödlök.

SVENSK PLUMA - 195

majssallad med avocado, bakade tomater,
choronsås och frasig potatis.

SVAMPPRISOTTO - 185

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

GRILLAD RYGGBIFF - 295

bakad tomat, café de paris-smör, 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