

LUNCHMENY

v.42

FÖRRÄTTER

TRE OSTRON - 135

schalottenvinäger & citron.

RÅBIFF - 165 / 225

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

KALIX LÖJROM - 265

syrad grädde, smörstekt surdegsbröd och schalottenlök.

VARMRÄTTER

SENAPSMARINERAD STRÖMMING - 195

fänkålscrudité med gurka & dill, skirat pepparrotssmör
samt potatispuré och lingon.

BLODPUDDING - 195

stekt rimmat fläsk, brässerad lök, rårörda lingon, kantareller,
brynt smör, bakad äpple och friterad grönkål.

SVAMPRIOTTO - 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 blåbärsigel & karamelliserad vit choklad.

CHOKLADTRYFFEL - 35

SERVERAS TISDAG TILL FREDAG

11.30 - 14.30