

LUNCH VECKA NITTON

serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 served monday-friday between 11.15-14.30

SNACKS & FÖRRÄTTER

LÖJROMSCHIPS

Potatischips med löjrom och gräddfil

Potato crisps with vendace roe

85 kr

MANZANILLAOLIVER

Manzanilla olives

55 kr

Portals lufttorkade FLÄXSIDA

Portal's dry-cured pork belly

75 kr

OSTRON * naturella, med citron och

schalottenlöksvinaigrett

Oysters au naturel, with lemon and

shallot vinaigrette

40 kr/st 3 för 100 kr

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med sotad morot, sylrig gurka, fräsiga lökar och dillmajonnäs

Hand cut mixed steak tartare served with charred carrot, pickled cucumber, crispy onions and dill mayonnaise

135 kr

DESSERTER

• **OSTKAKA** med bittermandel, vispad grädde och rårörda hallon

Cheesecake with bitter almond, whipped cream and raspberries

115 kr

Dagens **BAKVERK**

Today's pastry

40 kr

Samuels **CHOKLADPRALIN**

Samuel's chocolate praline

40 kr

En kula **GLASS**

A scoop of icecream

55 kr

HUVUDRÄTTER

Örtbakad **LAMMBOG** med sallad, rostade tomater, pecorino och smörad lammsky

Herb baked lamb foreshanks served with roasted tomatoes, pecorino and lamb gravy

185 kr

Bakad **LÅNGA** med sotad broccoli, hollandaiseskum, forellrom och jalapeño

Baked ling served with charred broccoli, hollandaise foam, trout roe and jalapeño

195 kr

Frasig **FLÄKSCHNITZEL** från Rocklunda gård örtdressade bönor, fransk potatissallad och ramslöksmör

Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård served with herbed beans, French potato salad and ramson butter

265 kr

Smörstekt **GNOCCHI** på färskost med ramslök och vit sparris

Fried cream cheese gnocchi served with ramson and white asparagus

175 kr

FISKWALLENBERGARE med krossad potatis, grönkål och sandefjordsås med forellrom

Fish cake served with mashed potatoes, kale and sauce Sandefjord with trout roe

265 kr

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med sotad morot, sylrig gurka, fräsiga lökar och dillmajonnäs

Hand cut mixed steak tartare served with charred carrot, pickled cucumber, crispy onions and dill mayonnaise

285 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

BIFFTARTAR / Steak tartar

FISKWALLENBERGARE / Fish cake 'Wallenbergare'

Dagens **BAKVERK** / Today's pastry

395 kr

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter. Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
Vi använder bara kött och fågel från svenska producenter och all fisk är MSC-märkt. Det mesta av vårt kött kommer från gamla mjölkkor av rasen Svensk Rödbrokig Boskap.
Alla ägg och rotfrukter är ekologiska, precis som majoriteten av mejeriprodukterna som används.

All our food is cooked with lactose free dairy products. Allergies? Speak with your waiter for guidance.
We only work with Swedish meat and poultry. The majority of beef we buy come from retired dairy cattle of the breed SRB.
All the fish is MSC certified and all the root vegetables and eggs are organic, as are the majority of daieres.