

# LUNCH VECKA TJUGOFYRA

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 FLÄSKSIDA

Portal's dry-cured pork belly  
75 kr

### Svenska OSTRON \* med rabarbermignonette

Swedish oysters with rhubarb mignonette  
55 kr/st

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel  
\* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

### Handskuren och blandad BIFFTARTAR med mynta, chili, sotad grön sparris och gräddfil

*Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred green asparagus and sour cream*  
½ 135 kr      ⅓ 295 kr

## DESSERTER

### • Len FLÄDERPOSSET med svenska jordgubbar och kaksmulor

*Elderflower posset with Swedish strawberries and biscuit crumbs*  
125 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

### Kryddsotad FLÄSKSIDA med gravad vit sparris, fläderpicklad gurka och ramslöksmajonnäs

*Spiced and charred pork belly served with white asparagus, elderflower pickled cucumber and ramson mayonnaise*  
195 kr

### Lättgravad REGNBÅGE med broccolini, spritärtor, syrad grädde och forellrom

*Graved rainbow trout served with broccolini, green peas, sour cream and trout roe*  
210 kr

### Frasig FLÄSKSCHNITZEL från Rocklunda gård med örtdressade bönor, fransk potatissallad och ramslöksmör

*Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård. Served with herbed beans, French potato salad and ramson butter*  
265 kr

### Gremolatastuvade GOTLANDSLINSER med grön sparris, sotade knipplökar och Havgus 24-ost

*Gremolata creamed lentils served with green asparagus, charred spring onions and Havgus 24 cheese*  
175 kr

### FISKWALLENBERGARE med färskpotatis, mangold, grönkål och sandefjordsås med forellrom

*Fish cake served with new potatoes, chard, kale and sauce Sandefjord with trout roe*  
265 kr

### Handskuren och blandad BIFFTARTAR med mynta, chili, sotad grön sparris och gräddfil

*Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred green asparagus and sour cream*  
½ 295 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 nötkött kommer från gamla mjölkkor av rasen Svensk Rödbrokgig 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 daives.