

LUNCH VECKA TRETTIONIO

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

SNACKS

LÖJROMSCHIPS

Potatischips med löjrom och gräddfil
Potato crisps with vendace roe
85 kr

Portals lufttorkade COPPA

Portal's cured coppa
75 kr

OSTRON * med rabarbermignonette

Oysters with rhubarb mignonette
* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel
* There may be a risk associated with consuming raw shellfish
55 kr/st

FÖRRÄTT

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med pepparpicklad gurka, alger och majonnäs på svenska padrones
Hand cut and mixed steak tartar pepper with pickled cucumber, seaweed and a padrones mayonnaise
½ 195 kr ¼ 295 kr

Krämig soppa på **MOROT** med picklad chili, levain och rostad ost
Creamy carrot soup with pickled chili, levain and roasted cheese
½ 70 kr ¼ 130 kr

DESSERTER

Glass på **HONUNG OCH LAGERBLAD** med krusbärskompott och rostad vit choklad
Honey and laurel icecream with gooseberry compote and roasted white chocolate
105 kr

Dagens BAKVERK

Today's pastry
40 kr

Samuels CHOKLADPRALIN

Samuel's chocolate praline
55 kr

En kula GLASS

A scoop of icecream
55 kr

HUVUDRÄTTER

Korv på **VILTKÖTT** med rostad rotselleri, purjolök, stekt svamp och svampmajonnäs
Venison sausage with roasted celeriac, leeks, fried mushrooms and mushroom mayonnaise
195 kr

Sotad **SEJ** med rostad pumpa, morot, selleri och skaldjursvinäggrett
Charred saithe with roasted butternut squash, carrot, celery and seafood vinaigrette
195 kr

Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** från Rocklunda gård med inkokt potatis, ljummen spetskål, krondillshollandaise och pepparrot
Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård served with poached potatoes, pointed cabbage, dill flower hollandaise and horseradish
265 kr

Friterade **JORDÄRTSKOCKOR** med sotad spetskål, sojamajonnäs, äpplen, grönkål och grönärtstartlett
Deep-fried Jerusalem artichokes with charred pointed cabbage, soy mayonnaise, kale and green pea tartlette
175 kr

FISKWALLENBERGARE med stekt svamp, grönkål och sandefjordsås med forellrom
Fish cake served with fried mushrooms, kale and sauce Sandefjord with trout roe
265 kr

Krämig soppa på **MOROT** med picklad chili, levain och rostad ost
Creamy carrot soup with pickled chili, levain and roasted cheese
½ 70 kr ¼ 130 kr

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med pepparpicklad gurka, alger och majonnäs på svenska padrones
Hand cut and mixed steak tartar pepper with pickled cucumber, seaweed and a padrones mayonnaise
½ 195 kr ¼ 295 kr

TRE RÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

BIFFTARTAR / *Steak tartar*

FISKWALLENBERGARE / *Fish cake*

'Wallenbergare'

Dagens **BAKVERK** / *Today's pastry*

395 kr

LUNCHDRYCK

För fullständigt dryckesutbud, be om listan!

Folköl 59 kr

En liten starköl 65 kr

Äpplemust 59 kr

Ett glas champagne 135 kr

Dagens vin 125 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter. Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
All our food is cooked with lactose free dairy products. Allergies? Speak with your waiter for guidance.