

# LUNCH VECKA FYRTIOÅTTA

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



## SNACKS



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

**LÖJROMSCHIPS**

Potatischips med löjrom och gräddfil

*Potato crisps with vendace roe*

85 kr

## FÖRRÄTT



Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med sojapicklad portabello, svart vitlöksmajonnäs, senapsfrön och tryffel

*Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with soy pickled mushrooms, black garlic mayonnaise, mustard seeds and truffle*

½ 195 kr ½ 165 kr

¼ 295 kr ¼ 235 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med stekt svamp och levainkrutonger

*Cream of root vegetables soup with mushrooms and levain croutons*

½ 70 kr ¼ 130 kr

## DESSERTER



Bakad **VANILJKRÄM** med tre sorters svenska höstäpplen och karamellsmul

*Vanilla custard with Swedish autumn apples and caramel crumbs*

110 kr

Dagens **BAKVERK**

*Today's pastry*

40 kr

En kula **GLASS**

*A scoop of icecream*

55 kr

Samuels **PRALIN**

*Samuel's praline*

55 kr

## HUVUDRÄTTER



Terrin på **VILTKÖTT** med grillad rotselleri, råörda lingon och rödvinssky

*Venison terrine with grilled celeriac, lingonberries and red wine sauce*

190 kr

Bakad **LÅNGA** med blomkålskräm, glaserad purjolök och brynt kronhillsmör

*Baked ling with cauliflower, glazed leeks and browned dill flower butter*

205 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt potatis, ljummen spetskål, pepparrot och kronhillshollandaise

*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with poached potatoes, pointed cabbage, horseradish and dill flower hollandaise*

265 kr / 235 kr

Krämiga **LINSER** på rostad brioched med stekt skogssvamp, senapsfrön och sylrig gurka

*Creamed lentils with roasted brioche with fried mushrooms, mustard seeds and pickled cucumber*

175 kr

**FISKWALLENBERGARE** med grönkål, sandefjordsås och forellrom

*Fish cake served with kale, sauce Sandefjord and trout roe*

265 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med stekt svamp och levainkrutonger

*Cream of root vegetables soup with mushrooms and levain croutons*

½ 70 kr ¼ 130 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med sojapicklad portabello, svart vitlöksmajonnäs, senapsfrön och tryffel

*Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with soy pickled mushrooms, black garlic mayonnaise, mustard seeds and truffle*

½ 195 kr ½ 165 kr

¼ 295 kr ¼ 235 kr

## LUNCHDRYCK



För fullständigt dryckesutbud, be om listan!

Ett glas champagne 135 kr

Dagens vin 125 kr

Folköl 70 kr

En liten starköl 65 kr

Vinbärsmost 59 kr

Äpplemust 59 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

### TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

*Three courses business lunch*

**BIFFTARTAR** / *Steak tartar*  
**FISKWALLENBERGARE** / *Fish cake*

*'Wallenbergare'*

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

450 kr

Allergier? Tala med din servis så guidar vi dig.  
Allergies? Speak with your waiter for guidance.