

LUNCH VECKA FYRA

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



SNACKS



OSTRON * med mignonette

Oysters with 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 **BLOMKÅL** med svamp och krutonger

Cream of cauliflower soup with mushrooms and krutonger

½ 70 kr ¼ 130 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

BIFFTARTAR / *Steak tartar*

FISKWALLENBERGARE / *Fish cake*

'Wallenbergare'

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

450 kr

LUNCHDRYCK



ett glas champagne 135 kr

ett glas riesling 155 kr

ett glas chablis 175 kr

ett glas dagens vita 125 kr

ett glas Beaujolais 195 kr

ett glas dagens röda 125 kr

ett glas barbera d'Alba 155 kr

Omnipollo pilsner 65 / 82 kr

en folköl 70 kr

Vinbärsmust 59 kr

Äpplemust 59 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

HUVUDRÄTTER



Smörstekt **TUPP** med variation på jordärtskocka, inlagd svart

trumpetsvamp och rödvinsås

Rooster with Jerusalem artichoke, pickled mushrooms and red wine sauce

190 kr

Bakad **KOLJA** med smörkokt purjolök, blomkålspuré och brynt mandelsmör

Baked haddock with butterbraised leeks, cauliflower purée and browned butter with almonds

195 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis,

ljummen spetskål, pepparrot och krondillshollandaise

Crispy schnitzel of pork or celeriac served with poached potatoes,

pointed cabbage, horseradish and dill flower hollandaise

265 kr / 235 kr

Ädeloststuvad **GOTLANDSLINSER** med svamp från Hällestad, sotad lök och picklad endive

Blue cheese-creamed lentils with mushrooms from Hällestad, charred onion and pickled endive

175 kr

FISKWALLENBERGARE med grönkål, stekt svamp,

sandefjordsås och forellrom

Fish cake served with kale, fried mushrooms, sauce sandefjord and trout roe

265 kr

Krämig soppa på **BLOMKÅL** med svamp och krutonger

Cream of cauliflower soup with mushrooms and krutonger

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

DESSERTER



Bakad **VANILJKRÄM** med blodapelsin, bergamott

och maräng

Vanilla custard with blood orange, bergamot and meringue

110 kr

Samuels **PRALIN**

Samuel's praline

55 kr

Dagens **BAKVERK**

Today's pastry

40 kr

En kula **GLASS**

A scoop of icecream

55 kr