

LUNCH VECKA ELVA

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



SNACKS



OSTRON* från Havstenssund med mignonette

Oysters from Havstenssund with mignonette*

65 kr / st

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Chips med **LÖJROM**

Crisps and vendace roe

95 kr

FÖRRÄTT



Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med senapspicklad rotselleri, gräddfil, lagrad hårdost och libbsticka

Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with mustard-pickled celeriac, sour cream, mature hard cheese and lovage

½ 195 kr ½ 165 kr

¼ 295 kr ¼ 235 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med svamp och rostade solrosfrön

Cream of root vegetables soup with mushrooms and roasted pumpkin seeds

½ 70 kr ¼ 130 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

BIFFTARTAR / *Steak tartar*
VILTWALLENBERGARE / *Venison patty 'Wallenbergare'*
Dagens **BAKVERK** / *Today's pastry*
450 kr

LUNCHDRYCK



ett glas champagne 135 kr

ett glas riesling 160 kr

ett glas aligoté 170 kr

ett glas dagens vita 125 kr

ett glas Beaujolais 195 kr

ett glas spätburgunder 185 kr

ett glas dagens röda 125 kr

en pilsner 82 / 65 kr

en folköl 70 kr

en alkoholfri öl 59 kr

Vinbärsmust 59 kr

Äpplemust 59 kr

Kolsyrat vatten 30 kr *per person*

HUVUDRÄTTER



Terrin på **FLÄSK** med bakad gulbeta, sotad spetskål, picklade

senapsfrön och rödvinsås

Pork terrine served with baked beets, charred cabbage, pickled mustard seeds and red wine sauce

180 kr

FISKGRATÄNG med blåmusslor, kokt potatis och inkokt fänkål

Fish gratin with blue mussels, potatoes and poached fennel

195 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med vårsallad från Lilla Labäck, rödvinsås och ramlökssmör

Crispy schnitzel of pork or celeriac served with a spring salad from Lilla Labäck, red wine sauce and ramson butter

265 kr / 235 kr

TARTE FLAMBÉE med sotade lökar, lagrad hårdost, örtsallad och dragonmajonnäs

Tarte flambée with charred onions, mature cheese, herb salad and tarragon mayonnaise

175 kr

VILTWALLENBERGARE med friterad potatis, grönkål, svamp och rödvinsås

Venison patty served with deep-fried potatoes, kale, mushrooms and red wine sauce

265 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med svamp och rostade solrosfrön

Cream of root vegetables soup with mushrooms and roasted pumpkin seeds

½ 70 kr ¼ 130 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med senapspicklad rotselleri, gräddfil, lagrad hårdost och libbsticka

Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with mustard-pickled celeriac, sour cream, mature hard cheese and lovage

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