

# LUNCH VECKA TRETTON

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 **MORÖTTER** och **PUMPA** med svamp och rostade pumpafrön

*Cream of carrot and pumpkin soup with mushrooms and roasted pumpkin seeds*

½ 70 kr ¼ 130 kr 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 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



Bakad **FLÄSKSIDA** med grillad broccoli, salvia och smörad sky  
*Baked pork belly served with grilled broccoli, sage and buttered gravy*  
190 kr

Kryddsotad **SEJ** med rostad zucchini, mandel, gräddfilmsmajonnäs och vinägrett på rostade tomater

*Spiced and charred saithe served with roasted courgettes, almonds, sour cream mayonnaise and a roasted tomato vinaigrette*

190 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSSELLERI** med vårsallad från Lilla Labäck, rödvinsås och ramslökssmör

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

265 kr / 235 kr

Stuvade **GULA ÄRTOR** med stekt svamp från Hällestad, rädisor och lagrad hårdost

*Creamed field peas served with mushrooms from Hällestad, radishes and matured cheese*

180 kr

**FISKWALLENBERGARE** med kokt potatis, stekt svamp, gröna ärtor och sandefjordsås

*Fish caked served with potatoes, mushrooms, green peas and sauce Sandefjord*

265 kr

Krämig soppa på **MORÖTTER** och **PUMPA** med svamp och rostade pumpafrön

*Cream of carrot and pumpkin 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