

LUNCH VECKA TJUGOETT

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

Svensk **CHARK**

Swedish charcuterie

95 kr

Svensk **HANTVERKSOST**

Swedish cheese

110 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med eldad grön sparris från Lilla Labäck, frasig potatis och het gräslök-smajonnäs

Mixed tartar of beef or beetroots served with charred green asparagus from Lilla Labäck, crispy potatoes and a spicy chives mayonnaise

½ 195 kr ½ 165 kr

Kall **VICHYSOISE** med spritärt och örter

Cold vichyssoise served with peas and herbs

½ 70 kr

+ 10 g löjrom / + 10 g vendace roe 95 kr

FRÅN DESSERTVAGNEN / FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st

CHOKLADMUSSE

Chocolate mousse

SAMUELS PRALINER

Samuel's pralines

DAGENS BAKVERK

Today's pastry

DRYCKER / DRINKS

en pilsner 82 / 65 kr

en folköl 75 kr

en alkoholfri öl 65 kr

Äpple- och svartvinbärsmust 65 kr

Äpplemust 75 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

För vin på glas se fullständig vinlista!

HUVUDRÄTTER

Kryddsotad **FLÄKSIDA** med vit sparris, gemsallat, grillad lökma-jonnäs och rödvinssky

Spiced and charred pork belly served with white asparagus, little gems, grilled onion mayonnaise and red wine sauce

195 kr

Bakad **REGNBÅGSLAX** med grön sparris från Lilla Labäck, flä-dersyrad lök, smörsås och forellrom

Baked rainbow trout served with green asparagus from Lilla Labäck, elderflower-pickled onion, butter sauce and trout roe

205 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med syrlig kål, picklad gurka, pepparrot och två såser 'black & white'

Crispy schnitzel of pork or celeriac served with cabbage, pickled cucumber, horseradish and two sauces 'black & white'

275 kr / 245 kr

Krämig **POLENTA** med sotad pak choi, rädisor, Vreta gulärt, lagrad hårdost och mynta

Creamy polenta served with charred pak choi, radishes, Vreta pea, mature cheese and mint

175 kr

FISKWALLENBERGARE med gröna ärtor, forellrom och sandefjordsås

Fish caked served with green peas, trout roe and sauce Sandefjord

265 kr

Kall **VICHYSOISE** med spritärt och örter

Cold vichyssoise served with peas and herbs

¼ 130 kr

+ 10 g löjrom / + 10 g vendace roe 95 kr

Vit **SPARRIS** med spritärt, nässelpesto, smörsås och löjrom

White asparagus served with peas, nettle pesto, butter sauce and vendace roe

325 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med eldad grön sparris från Lilla Labäck, frasig potatis och het gräslök-smajonnäs

Mixed tartar of beef or beetroots served with charred green asparagus from Lilla Labäck, crispy potatoes and a spicy chives mayonnaise

¼ 295 kr ¼ 235 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

BIFFTARTAR / Steak tartar

FISKWALLENBERGARE / Fish cake 'Wallenbergare'

Något från dessertvagnen /

Your choice from the dessert trolley

450 kr