

LUNCH

ATT BÖRJA MED

LITEN CHARKBRICKA MED OLIVER 95:-

KÅLSALLAD MED GRILLAD AVOKADO 95:-
Sojadressing, lime, dill

STEKTA PADRONES, PICKLAD GRÖN TOMAT & PARMESAN 95:-
Marconamandel, citron, chili espelette

VARMRÄTTER

CURRYROSTAD BLOMKÅL MED KOKOSGRÄDDE & LIMEPICKLAD LÖK 135:-
Tomat, sojaböner, broccoli

SVAMPSOPPA MED PICKLAT ÄGG & TRYFFEL 109:-
Krutonger, syrad lök, sojaböner

MISO-BAKAD FISK MED KROSSAD POTATIS & HOLLANDAISE 169:-
Sojastekt svamp, ingefära, bok choy, sesam

ÄPPELBRÄSSERAD FLÄSKSIDA MED POTATISFONDANT 169:-
Sås på calvados, brysselkålsskott, äpple

VECKANS STYCKDETALJ FRÅN KÖTTDISKEN 299:-
Serveras med rostad potatis och Karl-Johanmajonnäs
Vänligen observera att styckdetaljen serveras medium-rare samt tar något
längre tid att tillaga.

FRÅN SALUHALLEN

OST & CHARK 179:-
Tre ostar, tre charkuterier, oliver, kex och marmelad
Bonaire Brut tradition, Champagne, 129:-

SÖTT PÅ MATEN

CHOKLADPRALINER FRÅN BRÄUTIGAMS 2 ST 25:-

CHOKLADKRÄM MED KARDEMUMMA & KÖRSBÄR 95:-
Lingonmaräng, bovete