Dagens lunch

175 / Bröd, sallad och bryggkaffe ingår

Måndag
Alspånsrökt tofu med rostade rotfrukter, linser och örtmajonnäs

Örtbakat kycklingbröst med tryffelsky, rostade rotfrukter och örtmajonnäs

Tisdag
Bakad broccoli och ekologiskt ägg med sallad på grönkål,
matvete och picklad lök, sojamajonnäs och sesamfrön

Nattbakad högrev med ljummen potatissallad, rostade fänkålsfrön,
blomkål och tomatsmörsås

Onsdag
Svenska rödbetor och quinoa med fetaost, örtolja, grönkål, bakade tomater,
friterade kikärtor och jalapeñomajonnäs

Miljömärkt koljafilé med vitvinssås, rostad morot och fänkål, dillolja,
potatis och gräslök

Torsdag
Grillad spetskål och rostad broccoli med örtmajonnäs, kikärtor, gremolata,
parmesan och svarta linser

Bakad laxfilé med dillpicklad gurka, fänkålscrudité, sauce vert,
kokt potatis och grillad citron

Fredag
Portabellosvamp med örtmajonnäs, bönsallad med picklad silverlök och
grönkål, klyftpotatis och rostade frön

Nattbakad fläskkarré med bakad tomat med fetaost, oliver och örtolja,
klyftpotatis och tryffelsky

Vår personal svarar gärna på eventuella frågor kring allergier och ingredienser.

À la carte

Kycklingsallad 225
Sallad på ruccola, babyspenat och isbergssallad, örtolja,
picklad silverlök, tomat, friterade kikärtor, krispig grönkål,
parmesan och jalapeñomajonnäs

Steak Minute 245
Bakad tomat, grillad lök, tryffelsky, ört- och vitlökssmör
och pommes frites

Veckans dessert 45
Fråga din servitör om veckans dessert!

Drinks

Alkoholfritt

Kolsyrat vatten	42
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up eller Zingo	45
Ekobryggeriet Tonic	45

Öl

Pripps Blå	82
Eriksberg Karaktär	88
Carlsberg Hof	80

Vin

Trebbiano D'Abruzzo (Umani Ronchi, Italien)	140
Chardonnay (Laroche, Frankrike)	155
Côtes du Rhône (Xavier, Frankrike)	160

Kaffe: Cappuccino, dubbel espresso eller americano 48

Samtliga priser är i SEK och inklusive moms.