

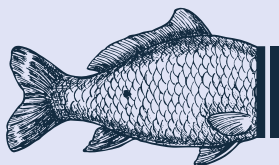
## LUNCH A LA CARTE

### FÖRRÄTT

<b>Matjesill</b> .....	125
hackat ägg, rödlök, gräslök, gräddfil, dill, kokt potatis, brynt smör	
<b>Arancini</b> .....	155
med majscreme, riven tryffelpecorino, färsk tryffel	
<b>Liten råbiff</b> .....	149
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse	
<i>lägg till pommes med riven parmesan</i> .....	30

### VARMRÄTT

<b>Stor råbiff</b> .....	269
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse, parmesanpommes	
<b>Biff Rydberg</b> .....	295
oxfilé, tärnad potatis, ölbrasserad lök, senapscreme, kräm på äggula, pepparrot	
<b>Chèvre chaud på surdegsbröd</b> .....	185
gratinerad getost, saltbakade rödbetor, körsbärstomater, rödlök, rostade hasselnötter, senapsdressad sallad	
<b>Handrullade köttbullar</b> .....	195
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon	



## VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30 - 14.30

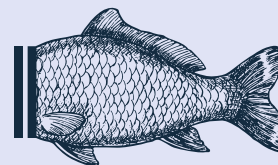
155:-

### MÅNDAG - ONSDAG

**Smörstekt karré**  
med potatispuré, persilja, blomkål  
och karamelliserad löksky

**Kryddrostad blomkål**  
med crudité, frön, tomat, krasse,  
riven ost och brynt smör

**Friterad fiskfilé**  
med rostad morot, crudité, dillpotatis  
och rostad vitlöksaioli



### TORSDAG - FREDAG

**Helstekt kalvpicanha**  
med broccoli, pommes frites med  
parmesan och tryffelsky

**Smörstekt raggmunk**  
med ostronskivling, gräddfil, lingon,  
lagrad ost och krasse

**Dagens fångst**  
med rostad spetskål, hyvlad fänkål,  
potatispuré och vedrökt smörsås

## SNACKS

Naturellt Ostron	35
Nocellaraoliver	45
Blandade nötter	55
Mangalicaskinka med krispigt surdegsbröd	95
Pommes med riven parmesan & dijonnaise	75
Gruyère med honung från Kålleröd	85
Sardeller med citron, smör, krispigt surdegsbröd	95

## DESSERT

Praliner 2 stycken handgjorda från Kampanilen	55
Crème Brûlée med sorbet & marconamandlar	95





# LÅNGLUNCH

## 3 RÄTTERS

Serveras mellan 11.30-14.30

345

## FÖRRÄTT

råbiff eller arancini

## VARMRÄTT

välj från veckans lunch

## DESSERT

crème brûlée med sorbet & marconamandlar

## VINPAKET

1 glas bubbel

125

3 glas vin

355

