



# SÖDRA LARM

## LITE MINDRE

**Ostron**  
med kökets tillbehör 45/st

**Rökta mandlar** 55

**Marinerade nocellara oliver** 55

**Ölkorv** 75

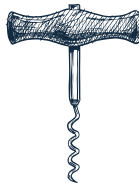
**Krondillsgurka**  
färskost | honung | mandlar 75

**Gruyère friters**  
svart vitlöksmajonnäs | picklad jalapeño 95

## FÖRRÄTT

**Getfärskost**  
syrade tomater | gräslöksolja  
örtigt brödsbul 145

**Halv eller hel råbiff**  
dijon | sojamajonnäs | picklad jalapeño  
friterade nudlar | svamppulver 155/275



## À LA CARTE

## VARMRÄTT

**Krämig svamprisotto**  
karljohansvamp | tryffel | parmesan 255

**Floras handgjorda köttbullar**  
potatispuré | pressgurka | rårörda lingon  
gräddsås 215

## VECKANS LUNCHVIN

100

## DESSERT

**Kaffegodis** 55

**Crème Brûlée** 100

**Krondild ost**  
tomatmarmelad | rökta mandlar 95

## LÅÅÅNGLUNCH

3-RÄTTERS 365

serveras mellan 11.30-14.30

**Förrätt** Getfärskost eller halv råbiff

**Varmrätt** Veckans lunchrätt

**Dessert** Crème brûlée

**Vinpaket** 1 glas bubbel 115

3 glas vin 360



## MÅNDAG-ONSDAG

### Baconlindad köttfärslimpa

lingon | potatispuré  
gräddsås

### Dagens fångst

räkor | hackat ägg  
brynt smör

### Rostad broccoli

pommes alumette | picklad lök  
pepparrotsfärskost

## VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30-14.30

175



## TORSDAG-FREDAG

### Örtstekt kalvpicanha

tomat/löksallad | klyftpotatis  
bearnaisesås

### Friterad fiskflé

stekt bröd | picklad fänkål  
dill- och ättiksmajonnäs

### Raviolacchi

salvia | hasselnötter  
brynt smör