

05 DEC - 09 DEC KL.11:30 - 14:00

Veckans | This Week

Soppa || Soup

155:-

Champinjonsoppa med tryfflad ostronskiyling och osttoast (1,7,9,12)

Mushrooms soup with truffled oyster mushrooms and cheese toast (1,7,9,12)

Vegetarisk || Vegetarian

155:-

Tortelloni fylld med ricotta och spenat serveras med körsbärstomatsragout och pinjenötssallad (1,3,7,8,9,12)

Tortelloni filled with ricotta and spinach served with cherry tomato ragout and pinenut salad (1,3,7,8,9,12)

Dagens | Dish of the day

Måndag || Monday

Ankbröst serveras med apelsinsås, bakad blomkål, viltris och krispig persilja (7,9,12)

Duck breast served with orange sauce, baked cauliflower, wild rice and crispy parsley (7,9,12)

Stekt lax med Rieslingsås, krämig brysselkål, färskpotatis och örtsallad (4,7,9,12)

Fried salmon with Riesling sauce, creamy brussels sprouts, fresh potatoes and herb salad (4,7,9,12)

Tisdag || Tuesday

Kalpiccata serveras med tomatsås, grönsaksspaghetti och olivmaksatt risoni (1,3,7,9,12)

Cal piccata served with tomato sauce, vegetable spaghetti and olive flavoured risoni (1,3,7,9,12)

Ugnsbakad torsk serveras med brynt smör, ägg, räkor och dillpotatis (3,4,7,9,12)

Oven baked cod served with brown butter, egg, shrimps and dill potato (3,4,7,9,12)

Onsdag || Wednesday

Biff Bourguignon serveras med champinjoner, sidfläsk, lök och palsternackspuré (7,9,12)

Beef Bourguignon served with mushrooms, pork belly, onions and parsnip puré (7,9,12)

Halstrad röding med gräslöksolja, morötter, sellerikräm och stekt potatis (4,7,9,12)

Artichoke with chive oil, carrots, celery and fried potatoes (4,7,9,12)

Torsdag || Thursday

Kycklingschnitzel med bakad vitlökssås, persiljerot, rosmarinsaltad klyftpotatis, pumpakärnor och machésallad (1,3,7,9,12)

Chicken schnitzel with baked garlic sauce, parsley root, rosemary salted potato wedges and mache salad (1,3,7,9,12)

Fiskgryta serveras med kokossås, pak-choi, tomater, blåmusslor och kokt potatis (2,4,7,9,12)

Fish stew with coconut sauce, pak-choi, tomatoes, blue mussels and boiled potatoes (2,4,7,9,12)

Fredag || Friday

Flankstek med portvinssås, rotgrönsaker, bakad potatis och tomatmarmelad (9,12)

Flanksteak with port wine sauce, root vegetables, baked potatoes and tomato marmalade (9,12)

Grillad tonfisk serveras med sesamsås, stuvad spetskål, knaperstekt potatis och shisokrasse-krutonger (1,4,7,9,11,12)

Grilled tuna served with sesame sauce, creamy sugarloaf cabbage, crispy potatoes and shiso cress crutons (1,4,7,9,11,12)

Tulegatan 8

By Hotel Birger Jarl

Sött | Sweets

TAKE
AWAY
10% rabatt

Kaffemeny || Coffee

Bryggkaffe

35:-

Cappuccino

45:-

Espresso, enkel/dubbel

35/45:-

Dessert || Something sweet

Vaniljglass med varma hjortron (7,3)

105:-

Vanilla ice cream with warm cloud berries

Chokladtryffel (7)

45:-

Chocolate truffle

Alla rätter 155 :-

All dishes 155:-

Tulegatan 8 by Hotel

Birger Jarl

Tulegatan 8, 113 53 Stockholm

E: restaurant@birgerjarl.se

W: birgerjarl.se

Allergener | Allergens

1. Gluten | Gluten 2. Kräftdjur | Crustaceans 3. Ägg | Egg 4. Fisk | Fish 5. Jordnötter | Peanuts 6. Sojaböner | Soyabeans
7. Mjölk | Milk 8. Nötter & mandel | Nuts & almonds 9. Selleri | Celery 10. Senap | Mustard 11. Sesamfrön | Sesame seeds
12. Svaveloxid & sulfat | Sulphur dioxide & sulfate 13. Lupin | Lupin 14. Blötdjur | Mollusk

Våra mejerier och grönsaker är ekologiska och närodlat i den mån det går. All fisk är MSC-miljömärkt. Our dairies and vegetables are preferably organic and locally grown. All fish is MSC eco-labelled.