

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 185:-/ 285:-
Med smörstekt briochebröd toppas med forellrom

RÅRAKA 225:-
Med löjrom, smetana, rödlök, gräslök

KANTARELLTOAST 155:-
Med burratakräm, riven manchegost toppas med tryffel och grönkål på smörstekt levainbröd

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

STEKT STRÖMMING 205:-
Med lingon, skirat smör och potatispuré

KALVKÖTTBULLAR 225:-
I gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré

FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli

MOULES FRITES 255:-
Serveras med aioli

ÅSÖGATANS FISH´N CHIPS 265:-
Med remouladsås, avokadokräm och tomatsalsa

VEGETARISKT OCH GRÖNT

CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor

RÄKSMÖRGÅS 195:-
På Fröbröd från Art Bakery

VEGETARISK RISOTTO 225:-
Med Karl- Johan svamp, pumpakärnor, burrata och friterad grönkål



VECKANS FISK 195:-

Smörstekt laxfilé med betor, kapris, räkor, brynt smör hoisinmajonnäs och kokt potatis

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad det är för god fisk idag

VECKOMENY 185:-

TISDAGAR: Isterband med persiljestuvad potatis, rödbetor och senap

ONSDAGAR: Pannbiff med löksås och kokt potatis

TORSDAGAR: Långkok på högrek med champinjoner, bacon och potatispuré

FREDAGAR: Schnitzel med ugnstrostad potatis, rödvinssås och kaprissmör

Side salad till lunch 25:-



SKALDJUR

RÄKPLATEAU 235:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor, blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd

OSTRONPLATEAU 225:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

6 SIGNALKRÄFTOR 225:-
Med kryddost och smörstekt briochebröd

SKALDJURSPLATEU 895:-
½ amerikansk hummer
En näve rökta räkor
En näve färska räkor
2 signalkräftor
Vinkokta blåmusslor
3 franska ostron
Rhode Island och aioli
Smörstekt briochebröd

Allergier fråga oss

