

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

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

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

HUMMERSOPPA 245:-
Med crème fraiche, rödlök, hummerkött och forellrom

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

RÄKSALLAD 225:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor

RÄKSMÖRGÅS 195:-
På Fröbröd från Art Bakery

VEGETARISK RISOTTO 225:-
Pumparisotto med riven parmesan, burrata, pumpakränor och friterad purjolök



VECKANS HUSMAN 185:-

Långkok på högre med rödvinsås, svamp, rökt
sidfläsk och potatispuré

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad
det är för god fisk idag

VECKOMENY 195:-

TISDAG: Ångad långa med pumpapuré, friterad jordärtskocka,
sotad silverlök och brynt smör med hasselnötter

ONSDAG: Ångad långa med räkor, brynt smör, riven pepparrot
och dillslungad potatis

TORSDAG: Ångad kolja med rödbetspuré, gulbetor, kapris,
räkor och brynt smör serveras med kokt potatis

FREDAG: Smörstekt laxfilé med musselsås, potatispuré, sotad
gurka, blåmusslor, blåmusslor och örtcrunch

Side salad till lunch 25:-

Mini Crème Brûlée 20:-



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

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

Allergier fråga oss

