

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

BLOMKÅLSPURÉ 225:-
Med smörstekt blomkål, friterad jordärtskocka, shitakesvamp, pinjenötter, brynt smör och riven tryffel

Allergier fråga oss



VECKANS HUSMAN 185:-

Stekt kycklingfilé med dragonsås, syrad silverlök, örtrostad potatis och morot,

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad det är för god fisk idag

VECKOMENY 195:-

TISDAG: Pocherad kolja med ärtor, äggsås och kokt potatis

ONSDAG: Stekt lax med sotad broccoli, paprika cremé, brysselkål och syrad silverlök

TORSDAG: Krämig fiskgryta med sauterade rotfrukter, räkor och fänkålscrudité

FREDAG: Smörstekt kolja med tomatsås, kapris, oliver, sardeller och kokt potatis

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:-

LUTFISKMENY

Silltallrik med 2 sorters sill & västerbottensost (155:-)

Lutfisk med gröna ärtor, kryddpeppar, bechamellsås & kokt potatis (305:-) *Lång tillagningstid*

Chokladtryffel (55:-)

3- rätter 495:-

