

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

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

RÅRAKA 245:-
Med löjrom, smetana, rödlök, gräslök

HUMMERSOPPA 245:-
Med crèmefraiche, rödlök, hummerkött och forellrom

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

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

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:-
Nattbakad fläskkarré med stekt potatis ,
svampsås och haricot verts

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad
det är för god fisk och pris idag

VECKOMENY 195:-

TISDAG: Ugnsbakad kolja med soltorkade tomater,
broccolini, brynt smör och kokt potatis

ONSDAG: Smörstekt laxfilé med stompad selleripotatis,
Sandefjordssås och gröna ärtor

TORSDAG: Ostgratinerad kolja med picklade betor, grön
sparris och kokt potatis

FREDAG: Smörstekt laxfilé med betor, kapris, brynt smör,
citron och kokt potatis

Side salad till lunch 25:-

Semmeldessert 65:-



SKALDJUR

RÄKPLATEAU 265:-
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

(Kan ta lite längre tid att få skaldjur)

Önskar ni beställa skaldjur styckvis går det jättebra,
fråga personalen

