

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

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

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

SKALDJURSSOPPA 195:-
Med crème fraiche, picklad fänkål, räkor,
blåmusslor, pepparotsolja

BURRATA 145:-
Med körsbärstomater, balsamicovinäger, pruscitto,
smörstekt päron färsk basilika

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

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

KÖTTBULLAR 205:-
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 och tomatsalsa

VEGETARISKT OCH GRÖNT

RÅKSALLAD 225:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor

RÅKSMÖRGÅS 195:-
På Fröbröd från Art Bakery

CHEVRÈSALLAD 225:-
Med friterad chevrèost, smörstekta primörer, stekta russin,
rostade valnötter och fikonbalsamvinäger

Allergier fråga oss



VECKANS HUSMAN 185:-

Flankstek med pommes frites, haricot verts,
chimichurri och rödvinssås

DAGENS FÅNGST

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

VECKOMENY 195:-

TISDAG: Stekt lax med betor, kapris, brynt smör
och kokt potatis

ONSDAG: Smörstekt kolja med vitvinssås, potatismos,
krispig bacon och svamp

TORSDAG: Laxlasagne serveras med tomatsallad

FREDAG: STÄNGT

Side salad till lunch 25:-

Mini crème brûlée 45:-



SKALDJUR

(Kan ta lite längre tid att få skaldjur)

RÄKPLATEAU 265:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor,
blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd

OSTRONPLATEAU 235:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

ARGENTINSKA RÖDRÄKOR 195:-
4 st smörstekta med chili och vitlök, serveras
med smörstekt briochebröd

SKALDJURSPLATEU 495:-
100 g rökta räkor
150 g färska räkor
2 Argentinska rödräkor
Vinkokta blåmusslor
4 franska ostron
En klick skagenröra
Rhode Island och aioli
Smörstekt briochebröd

Önskar ni beställa skaldjur styckvis fråga servisen

