LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

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

LÖJROMSTOAST 225:-
Med löjrom, smetana, rödlök och
smörstekt briochebröd

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

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

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

FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli

ÅSÖGATANS FISH'N CHIPS 265:-
Med remouladsås

VEGETARISKT OCH GRÖNT

RÄKSALLAD 235:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

RÄKSMÖRGÅS 225:-
På Fröbröd från Art Bakery

SVAMPRISOTTO 245:-
Med kantareller, ostronskivling, shitakesvamp
och friterade rotfrukter

Allergier fråga oss



VECKANS KÖTT 195:-

Oxkind med rödvinssås, champinjoner,
picklad rödlök serveras med potatispuré och
riven tryffel

DAGENS FISK 195:-

TISDAG: Laxfilé med hollandaiseås, gröna ärtor och morot
serveras med potatispuré

ONSDAG: Pocherad kolja med stuvad spenat, räkor och
forellrom serveras med kokt potatis

TORSDAG: Parmesangratinerad sejfilé med vitvinssås,
parmesanchips, räkor och kokt potatis

FREDAG: Regnbåge med Sandefjordssås, primörer och
forellrom serveras med kokt potatis

Side salad till lunch 25:-

Mini crème brûleé 25:-
Kaffe 25:-



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 sorters ostron 2 av varje med lökvinegrette

Önskar ni beställa skaldjur styckvis fråga servisen

LUTFISK
Med gröna ärtor, béchamelsås, kryddpeppar,
skånsk senap och kokt potatis
305:-