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:-

Fläsksida med asiatisk gurksallad serveras
med smörstekt Pak Choi, koriander och
friterad ingefära

DAGENS FISK 195:-

TISDAG: Smörstekt kolja med ört & vitlökssmör serveras med rostad blomkål, haricotsverts och potatispuré

ONSDAG: Ugnsbakad laxfilé med vitvinssås, spenat och räkor serveras med potatispuré

TORSDAG: Pocherad rödtunga, brynt smör smaksatt med soja, haricotsverts och potatispuré toppas med rostad mandel

FREDAG: Smörstekt uer med chimichurri, bakad tomat, Bella Verde och majs serveras med basmatiris

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