

14 - 18 januari 2019, kl 11-14

Vin | Wine 59  
Öl | Beer 59  
Läsk | Soda 32  
Cappuccino 30  
Truffle x 2 35

## Veckans | This week

<b>Salad</b>	Räksallad med avokado, ägg, granatäppelkärnor (2, 3,12) Prawn salad with avocado, egg, pomegranate	145
<b>Soup</b>	Potatis- och purjolökssoppa med örkrutonger (1,7.) Leek and potato soup with herb croutons	135
<b>Vegan</b>	Het böngryta med pilaffris, picklad lök (9,12) Spicy bean casserole with rice pilaff and pickled onion	135

## Dagens | Dish of the day

135

<b>Må   Mon</b>	Kycklingfilé med tomatsmörsås och pepparrostad rotselleri (7, 9,12) Chicken fillet with tomato butter sauce and roasted celery root ••• Fiskgryta med rostat tomat och fänkål serveras med friterad kapis och färskost (4, 7, 9, 12) Fish sauté with roasted tomatoes and fennel, fried capers and cream cheese
<b>Ti   Tue</b>	Regnbågsfilé med krämig blomkål, vildris (4,7,12) Salmon with cauliflower and wild rice ••• Timjanstek kalvytterfilé med svartvinbärssky och rostade rotfrukter (7, 12) Thyme braised veal with blackcurrant sauce and roasted root vegetables
<b>On   Wed</b>	Fläskfilé med ragu av spetskål och varm gräslökskrème (7, 12) Tenderloin with ragout cabbage and warm crème of chives ••• Örtbakad kummelfilé med belugalinsor, citronette, rostad rosenkål och gräddfilspotatis (4, 7, 12) Herb baked tumulus with beluga lentils with lemonsauce and Brussel sprouts, potatoes
<b>To   Thu</b>	Rimmad torsk med gulbetor och kapis, citronette och rostad amandinepotatis (4, 12) Cod with yellow beets and capers, lemon sauce and roasted amandine potato ••• Salsiccia med gräddstuvad purjolök, örtslungad potatis (1,7,10,12) Salsiccia sausage with creamed leek and herb potatoes
<b>Fr   Fri</b>	Viltfärsbiff med lök och rotfruktscrunch och potatispuré (1,3, 7, 10,12) Minced game patty with onion and root vegetable crunch with potato purée ••• Dillpenslad kolja med brynt smör, rostad morot och riven prästost (4,7,12) Haddock served with browned butter and roasted carrot with cheese