



# Tulegatan 8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 19

Alla rätter 165:-

## VECKANS VEGETARISKA

**BLOMKÅL - &  
KRISPSALLAD**  
*Hummus, granatäpple,  
bakade kikärtor*  
(1, 7, 8, 10)

## VECKANS SALLAD

**CHÉVRE**  
*Krispsallad, betor,  
valnötter, balsamico*  
(1, 3, 7, 8)

## MÅNDAG

**LAMMROSTBIFF** (C, 1, 3, 7, 9, 12)

*Viltsky med tryffel, haricot verts, körsbärstomater confit, serranhip, polenta*

## STEKT LAX

*Sherrysås, medelhavsgrönsaker, ruccolapestomarinerad potatis* (4, 7, 8, 9, 12)

## TISDAG

**BIFF RYDBERG**

*Stekt oxfilé, lök, senapskräm, äggula, potatis* (B, 3, 7, 10, 12)

**SMÖRSTEKT KOLJA**

*Blåmusselsås, grön sparris, potatiskroketter* (1, 2, 3, 4, 7, 12)

## ONSDAG

**HJORTGRYTA** (C, 1, 3, 7, 9, 12)

*Smaksatt med körvel och enbär, rostade rotfrukter, sellerichips, potatismos*

**HALSTRAD GÖS**

*Paprikasås, stekt purjolök, jordärtskockor, sötpotatiskräm* (4, 7, 9, 12)

## TORSDAG

**ÖRTMARINERAT KYCKLINGBRÖST**

*Rostad vitlökssås, torkade körsbärstomater, spetskål, risoni med basilika* (A, 1, 3, 7, 9, 12)

**REGNBÅGE**

*Citronskum, grön sparris, auberginekräm, gräslökspotatis* (2, 4, 7, 8, 9, 12)

## FREDAG

**PICCATA PÅ KALV**

*Tomatragu, grönsaksspaghetti, salviapotatis* (C, 1, 3, 7, 9, 12)

**GRATINERAD SPÄTTA**

*Hummerskum, rödbetor, dillmarinerade räkor, potatisstomp* (4, 7, 9, 12)

1: Gluten 2: Kräftdjur 3: Ägg 4: Fisk 5: Jordnötter 6: Sojabönor  
7: Mjölprotein 8: Nötter & Mandel 9: Selleri 10: Senap: 11: Sesamfrö  
12: Svaveldioxid & Sulfid 13: Lupin 14: Blötdjur

Ursprungsland kött/fågel:

A = NL, B = IR, C = NZ

