



HAPPY LUNCH

V. 49 - 51

FÖRRÄTT / STARTER

SHARING PÅ SÄSONGENS BÄSTA RÅVAROR

vegetariska plockrätter att dela på med olika tillbehör
vegetarian sharing dishes of the season

VARMRÄTT / MAIN COURSE

NATTBAKAT SVENSKT HÖGREV

kryddig skysås, grillad paprika, bakade lökar, inkokt morot, syrad silverlök, rostad kumminkräm samt persiljebakad potatis
Slow-cooked Swedish chuck roast with spicy gravy, grilled bell pepper, baked onions, poached carrot, pickled pearl onion, roasted caraway cream, and parsley-baked potato.

eller/or

SWECAESAR PÅ UNGTUPP

ansjovis, västerbotten, rökt sidfläsk, krondillskrutonger, grönkål, bredsjö pecorino samt kryddrostade frön
swecaesar with young rooster, anchovies, Västerbotten cheese, smoked pork belly, dill croutons, kale, Bredsjö pecorino and spiced roasted seeds

eller/or

ELDAD LAX

dill och jalapeñopicklad gurka, regnbågsrom, grillad vitvinsås, gotlandslinser samt bakad blomkål
fire-seared salmon with dill and jalapeño pickled cucumber, rainbow trout roe, grilled white wine sauce, Gotland lentils, and baked cauliflower.

eller/or

BAKAD BLOMKÅL

grillad vitvinsås, gotlandslinser, dill och jalapeño picklad gurka, syrad silverlök och inkokt morot
baked cauliflower with grilled white wine sauce, Gotland lentils, dill and jalapeño pickled cucumber, pickled pearl onion, and poached carrot.

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH NÅGOT SÖTT

Complimentary coffee / tea and something sweet

Med reservation för ändringar.