



# HAPPY LUNCH

## FÖRRÄTT / STARTER

### SHARING PÅ SÄSONGENS BÄSTA RÅVAROR

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

---

## VARMRÄTT / MAIN COURSE

### KYCKLING

dragonsås, dragonolja, picklad jalapeño, rotselleripuré, rostad rotselleri samt dragonpicklad rotselleri  
chicken with tarragon sauce, tarragon oil, pickled jalapeño, celeriac purée, roasted celeriac, and tarragon-pickled celeriac

eller/or

### FISKFÄRSBIFFAR

grönkålskimchi, svart ris, koriander, grillad limeaioli och brynt misosmör  
fish patties with kale kimchi, black rice, coriander, grilled lime aioli, and browned miso butter

eller/or

### FRASIGA GULA ÄRTOR

grönkålskimchi, svart ris, koriander, grillad limeaioli och brynt misosmör  
crispy yellow peas with kale kimchi, black rice, coriander, grilled lime aioli, and browned miso butter.

---

## EFTER MATEN / AFTER LUNCH

### VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH NÅGOT SÖTT

Complimentary coffee / tea and something sweet

*Med reservation för ändringar.*