

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 90

Luma Pils, Nya Carnegiebryggeriet

HUSETS VITA 120

Fish Hoek, Chenin Blanc, South Africa

HUSETS CAVA 125

Los monteros, Spain

HUSETS RÖDA 120

Fish Hoek, Merlot, South Africa

VECKANS ALKOHOLFRIA 65

Brooklyn special effects, hoppy lager

HUSETS CHAMPAGNE 205

Veuve Clicquot

TÖRST 85

Real Raspberry, Elderflower,
Ginger, Lemon

LÄSK 47

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

GALIPETTE JUS DE POMME 59

Alcohol free apple cider

Allergisk?

Prata med serveringspersonalen
Any allergies? Speak with your waiter

VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00

VEGETARISK 210

Melanzane alla parmigiana

Aubergine med parmesan, basilikasås, rostade pinjenötter
och spenatsallad

Melanzane alla parmigiana

*Eggplant with parmesan, basil sauce, roasted pine nuts
and spinach salad*

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 210

Blekafile med grönärtspesto, risotto
och semitorkade tomater

*Saithe fillet Bleak filet with green pea pesto, risotto
and semi-dried tomatoes*

KÖTT 210

Grillad kycklingfilé med dragonsås, haricots verts
och potatisstomp

*Grilled chicken fillet with tarragon sauce, haricots verts
and potato puree*

TISDAG

FISK 210

Lubbfilé med citronvelouté,
pressad potatis och broccoli

Loin fillet with lemon velouté, mashed potatoes, and broccoli

KÖTT 210

Kalvtritip med grönpepparsås, sparris
och pommes risolées

*Veal trotip with green peppercorn sauce, asparagus
and pommes risolées*

ONSDAG

FISK 210

Panerad flundrafilé med krämig kräfröra,
gröna ärtor och bakad potatis

*Breaded flounder fillet with creamy crayfish sauce, green peas
and baked potato*

KÖTT 210

Ryggbiff med klyftpotatis, tomatsallad
och rödvinssås

*Sirloin steak with potato wedges, tomato salad
and red wine sauce*

TORSDAG

FISK 210

Ateneums fiskgryta med rödräkor, krutonger, citronaioli
och kokt potatis

*Ateneums Fish stew with red shrimp, croutons, lemon aioli
and boiled potatoes*

KÖTT 210

Wallenbergare med potatispuré,
ärtor och brynt smör

*Swedish "Wallenbergare" Veal patty with potato puree, green peas
and browned butter*

FREDAG

FISK 210

Koljafilé med sandefjordsås, forellrom, dillslungad potatis
och glaserade morötter

*Haddock fillet with Sandefjord sauce, trout roe, dill potatoes
and glazed carrots*

KÖTT 210

Fläskschnitzel med ramslökssmör,
timjanreduktion och bakad tomat

*Pork schnitzel with wild garlic butter, thyme reduction
and baked tomato*

ALLTID PÅ ATENEUM

RÅKSALLAD 275

Med kokt ägg,
Rhode island dressing, och gurka
*Shrimp Salad with cucumber,
egg and Rhode island dressing*

CAESARSALLAD 265

Med grillad kycklingfilé, bacon,
parmesan och krutonger
*Caesar salad with grilled chicken fillet,
bacon, parmesan and croutons*

FRITERAD HALLOUMI 250

Med dijon vinägrett, tomat,
blandsallad, oliver och potatis
*Fried halloumi with dijon vinaigrette,
haricot verts, mixed salad, olives and potatoes*

FISH N' CHIPS 285

Beer Battered med maltvinäger,
mushy peas och tartarsås
*Beer-Battered with malt vinegar,
mushy peas, and tartar sauce*

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL 59

Chocolate truffle

VANILJGLASS 95

Vanilla ice cream

AFFOGATO 95

Vanilla ice cream with espresso