

# MENY

## VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95  
Eriksberg, 50cl

HUSETS VITA 130  
Fish Hoek, Chenin Blanc, South Africa

HUSETS CAVA 130  
Los Monteros, Spain

HUSETS RÖDA 130  
Fish Hoek, Merlot, South Africa

VECKANS ALKOHOLFRIA 69  
Brooklyn special effects, Hoppy lager

HUSETS CHAMPAGNE 220  
Veuve Clicquot

TÖRST 89  
Real Raspberry, Elderflower,  
Ginger, Lemon

LÄSK 49  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

GALIPETTE JUS DE POMME 65  
Alcohol free apple cider

Allergisk?  
Prata med serveringspersonalen  
*Any allergies? Speak with your waiter*

## VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00

VEGETARISK 220  
Citronrisotto med friterad fänkål, parmesan  
och hasselnötter  
*Lemon risotto with fried fennel, parmesan, and hazelnuts*

## DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00

### MÅNDAG

FISK 220  
Sej med brynt smör, riven pepparrot, räkor och citron  
samt kokt potatis  
*Pollock with browned butter, grated horseradish, shrimp,  
and lemon, served with boiled potatoes*

KÖTT 220  
Kycklingsteak med rostad potatis, dijonvelouté  
samt grillad broccoli  
*Chicken steak with roasted potatoes, Dijon velouté,  
and grilled broccoli*

### TISDAG

FISK 220  
Kolja med vitvinsås, glasgurka, dill och citron  
samt slungad potatis  
*Pollock with white wine sauce, pickled cucumber, dill, and lemon,  
served with tossed potatoes*

KÖTT 220  
Fläskkotlett med brynt äppelpuré, rödvinssås  
och tomatsallad samt rostad potatis  
*Pork chop with browned apple purée, red wine sauce,  
tomato salad, and roasted potatoes*

### ONSDAG

FISK 220  
Långa med skaldjursvelouté, krispiga sockerärtor, grillad  
citron och örtslungad potatis  
*Ling with seafood velouté, crispy sugar snap peas, grilled lemon, and  
herb tossed potatoes*

KÖTT 220  
Biff Lindström med örtigt kryddsmör, vitlöksfrästa haricot  
verts och rostad potatis  
*Beef Lindström with herbed butter, garlic-sautéed haricot verts, and  
roasted potatoes*

### TORSDAG

FISK 220  
Ateneums fisk- och skaldjursgryta med räkor, aioli,  
krutonger  
*Ateneum's fish and seafood stew with shrimp, aioli, and croutons*

KÖTT 220  
Bouef Bourguignon med steklök, champinjoner och  
varmrökt sidfläsk samt potatispuré  
*Boeuf Bourguignon with roasted onions, mushrooms, and hot-  
smoked pork belly, served with mashed potatoes*

### FREDAG

FISK 220  
Regnbåge med beurre blanc, forellrom, gräslök  
och krispig potatis  
*Rainbow trout with beurre blanc, trout roe, chives,  
and crispy potatoes*

KÖTT 220  
Steak Frites – Biff med bearnaisesås, pommes  
och ruccola  
*Steak Frites – Beef with béarnaise sauce, fries, and arugula*

## ALLTID PÅ ATENEUM

RÄKSALLAD 288  
Med kokt ägg,  
Rhode island dressing, och gurka  
*Shrimp Salad with cucumber,  
egg and Rhode island dressing*

CAESARSALLAD 277  
Med grillad kycklingfilé, bacon,  
parmesan och krutonger  
*Caesar salad with grilled chicken fillet,  
bacon, parmesan and croutons*

FRITERAD HALLOUMI 262  
Med dijon vinägrett, tomat,  
blandsallad, oliver och potatis  
*Fried halloumi with dijon vinaigrette,  
haricot verts, mixed salad, olives and potatoes*

STEAK AU POIVRE 425  
Svensk hängmörad biff med pepparsås,  
pommes château och tomatsalla  
*Swedish dry-aged beef, pepper sauce, pommes  
château and tomato salad*

CLUB SANDWICH 285  
Serveras med kycklingbröst från  
Knäred, sallad, tomat, bacon, dijonnaise  
och pommes frites  
*Served with chicken breast from Knäred,  
lettuce, tomato, bacon, dijonnaise and fries*

## DESSERT

CHOKLADTRYFFEL 62  
*Chocolate truffle*

CREME BRULEE 95

VANILJGLASS 105  
*Vanilla ice cream*

AFFOGATO 105  
*Vanilla ice cream with espresso*