

# 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

Rigatoni med variation på pumpa – rostad pumpacreme,  
picklad pumpa, rostade pumpafrön och parmesan  
*Rigatoni with a pumpkin variation – roasted pumpkin cream,  
pickled pumpkin, roasted pumpkin seeds, and parmesan*

## DAGENS LUNCHE

Serveras 11:30-14:00

### MÅNDAG

FISK 220

Sejfilé med vitvinsås, slungad potatis, broccoli och citron  
*Seith fillet with white wine sauce, sautéed potatoes,  
broccoli, and lemon*

KÖTT 220

Kycklinglårfile med ragu på tomat, kapris och oliver.  
Samt aioli och grillad citron  
*Chicken thigh fillet with a tomato, caper, and olive ragu  
Served with aioli and grilled lemon*

### TISDAG

FISK 220

Kolja med skummig räkvelouté, forellrom, gräslök  
och rissolepotatis  
*Haddock with frothy shrimp velouté, trout roe, chives, and rissole  
potatoes*

KÖTT 220

Kalv tri-tip med rostad potatis, rostad paprikasås  
och syltig zucchini  
*Veal tri-tip with roasted potatoes, roasted paprika sauce,  
and tangy zucchini*

### ONSDAG

FISK 220

Havets Wallenbergare med potatispuré, skirat smör och  
rårörda lingon  
*Seafood Wallenbergare with mashed potatoes, clarified butter,  
and lingonberry jam*

KÖTT 220

Gremolatafylld porchetta med rostad potatis,  
rosmarinsky och ruccola  
*Gremolata-stuffed porchetta with roasted potatoes,  
rosemary sauce, and arugula*

### TORSDAG

FISK 220

Ateneums fisk- och skaldjursgryta med kräftstjärtar,  
espelette-aioli och briochekrutonger  
*Ateneum's fish and seafood stew with crayfish tails,  
espelette aioli, and brioche croutons*

KÖTT 220

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka  
och gräddsås  
*Meatballs with mashed potatoes, lingonberry jam,  
pressed cucumber, and creamy sauce*

### FREDAG

FISK 220

Regnbåge med musselvelouté, krispiga sockerärtor och  
friterad klyftpotatis  
*Rainbow trout with mussel velouté, crispy sugar snap peas,  
and fried potato wedges*

KÖTT 220

Biff à la skomakarlåda: potatispuré, krispigt bacon,  
purjolök och rödvinsås  
*Beef à la shoemaker's box: mashed potatoes, crispy bacon,  
leek, and red wine sauce*

## 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

Grillad entrecoté med pepparsås,  
pommes château och tomatsallad  
*Rib eye steak with 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*

