

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95
Kronenbourg 1664 Blanc

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

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

*En del av intäkterna från denna rätt
skänks till välgörenhetsorganisationen
Kvinna till Kvinna
*A portion of the proceeds from this dish
is donated to the charity foundation
Kvinna till Kvinna*

VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00

VEGETARISK 220
Risotto al pesto, burratacreme, rucola & rostade valnötter
Pesto risotto, burrata cream, arugula, and roasted walnuts

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 220
Sej med dill & ramslöksveloute, kokt potatis, citron & dill
Seithfile with dill and wild garlic velouté, boiled potatoes, lemon, and dill

KÖTT 220
Kycklingsteak med rostad paprikasås, sauterade
haricotsverts & rostad potatis
Chicken steak with roasted paprika sauce, sautéed haricot verts, and roasted potatoes

TISDAG

FISK 220
Kolja med vitvinssås, hackat ägg, räkor & stenbitsrom samt
örtslungad potatis
Haddock with white wine sauce, chopped egg, shrimp, and sculpin roe, with herb-coated potatoes

KÖTT 220
Fläskfile med dijonveloute, grillad broccoli & rostad potatis
Pork tenderloin with Dijon velouté, grilled broccoli, and roasted potatoes

ONSDAG

FISK 220
Långa bourguignon - rödvinssås, bacon & pärllok samt
potatispuré
Ling with bourguignon sauce - red wine sauce, bacon, pearl onions, and mashed potatoes

KÖTT 220
Pannbiffar med feta ost och persilja, rostad potatis &
kryddig tomatsås samt sauterad paprika
Pan-fried meat patties with feta cheese and parsley, roasted potatoes, spicy tomato sauce, and sautéed bell peppers

TORSDAG

FISK 220
Ateneums fisk och skaldjursgryta med citronaioli,
krutonger och blåmusslor
Ateneum's fish and seafood stew with lemon aioli, croutons, and mussels

KÖTT 220
Kålpudding med gräddsås, råörda lingon och kokt potatis
Cabbage pudding with cream sauce, lingonberry jam, and boiled potatoes

FREDAG

FISK 220
Gös med beurre blanc, forellrom, gräslök & örtslungad
potatis
Pikeperchwith beurre blanc, trout roe, chives, and herb-coated potatoes

KÖTT 220
Steak minute – Flankstek med dragonsmör, rostad potatis
& tomatsallad
Minute steak - flank steak with tarragon butter, roasted potatoes, and tomato salad

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 vinaigrrette, 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