

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

Ljummen sallad med rostade betor, vita stora bönor,
fetaost, honungsvinägrett och rostade frön
*Lukewarm salad with roasted beets, large white beans, feta cheese,
honey vinaigrette, and roasted seeds*

DAGENS LUNCHEER

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 220

Kolja med skaldjursvelouté, forellrom och gräslök samt
slungad färskpotatis
*Haddock with seafood velouté, trout roe, and chives, served with
tossed new potatoes*

KÖTT 220

Isterband med persiljestuvad potatis, kokta rödbetor och
rödvinssky
*Isterband sausage with parsley cream potatoes, boiled beets,
and red wine sauce*

TISDAG

FISK 220

Sej med vitvinssås smaksatt med ramslök, broccoli
och kokt potatis
*Seith fillet with white wine sauce flavored with ramson, broccoli, and
boiled potatoes*

KÖTT 220

Majskyckling med dragonvelouté, rostad potatis och
vitlöksfrästa haricots verts
*Corn-fed chicken with tarragon velouté, roasted potatoes,
and garlic-sautéed haricots verts*

ONSDAG

FISK 220

Kummel med saffran- och musselsås, blåmusslor och
citron samt rissolépotatis
*Hake with saffron and mussel sauce, blue mussels, and lemon,
served with rissole potatoes*

KÖTT 220

Schnitzel med rostad potatis, sherrysky, citron
och espelettesmör
*Schnitzel with roasted potatoes, sherry sauce, lemon,
and Espelette butter*

TORSDAG

FISK 220

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

KÖTT 220

Wallenbergare med potatispuré, skirat smör
och rårörda lingon
*Wallenbergare with mashed potatoes, clarified butter, and
lingonberries stirred with sugar*

FREDAG

FISK 220

Fish and chips – Panerad fisk med pommes frites, citron
och gröna ärtor samt kaprismajonnäs
*Fish and chips – Breaded fish with fries, lemon, green peas, and
caper mayonnaise*

KÖTT 220

Biff med klyftpotatis, rödvinssås samt ruccola
och parmesansallad
*Steak with potato wedges, red wine sauce, and a rocket
and parmesan salad*

ALLTID PÅ ATENEUM

RÅKSALLAD 288

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

CAESARSALLAD 277

Med grillad kyckling, bacon,
parmesan och krutonger
*Caesar salad with grilled chicken,
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

Serveras grillad med chimichurri,
rödvinssås och handskurna pommes
*Dry-aged beef served grilled with chimichurri,
red wine sauce and hand-cut frie*

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