

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95 Eriksberg 50cl Lager
HUSETS CAVA 130 Los Monteros, Spain
HUSETS VITA 130 Fish Hoek, Chenin Blanc, South Africa
HUSETS RÖDA 130 Fish Hoek, Merlot, South Africa
VECKANS ALKOHOLFRIA 69 Carlsberg 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 <i>Any allergies? Speak with your waiter</i>

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00 inklusive soppa och nybakat bröd 230kr
VECKANS VEGETARISKA Grillad spetskål, chimichurri, semitorkad piccadilly tomat och vispad mascarpone <i>Grilled pointed cabbage, chimichurri, semi-dried piccadilly tomato and whipped mascarpone</i>
MÅNDAG - TISDAG Grillad lax, sandefjordsås, kokt potatis, forellrom och dillpicklad morot <i>Grilled salmon, Sandefjord sauce, boiled potatoes, trout roe and dill pickled carrot</i>
Glazerade short ribs, krämig polenta och gremolata <i>Glazed short ribs, creamy polenta and gremolata</i>
ONSDAG - TORSDAG Vinbakad kolja med brynt citronsmör, persillade, kokt potatis och gulbeta <i>Wine-baked haddock with browned lemon butter, parsley, boiled potatoes and yellow beetroot</i>
Grillat urbenat kycklingben, friterad färskpotatis, grön chilimajonnäs, rödvinssky och hyvlad zucchini <i>Grilled boneless chicken, fried new potatoes, green chili mayonnaise, red wine sauce and sliced zucchini</i>
FREDAG Stekt torskpiccata, tomatisky, oliver, vitlöksfrästa krutonger, persilja och fänkål <i>Fried cod piccata, tomato sauce, olives, garlic-fried croutons, parsley and fennel</i>
Pizze Classiche “Parma” ekologisk tomatås, fior di latte toppad med ruccola, Parmaskinka lagrad 30 mån, Parmigiano Reggiano D.O.P. <i>Parma Organic tomato sauce, fior di latte topped with rocket salad, Parma ham 30 months stored, Parmigiano Reggiano D.O.P.</i>

À LA CARTE

FÖRRÄTTER RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR Med västerbottenkräm, soya rostade mandlar och picklad silverlök på vitlöksstekt levain. 1/1 Serveras med pommes <i>Steak tartare made with swedish sirloin served with Västerbottencream, soy roasted almonds, pickled silver onions and garlicfried levain. 1/1 served with fries</i> 195kr / 285kr
LÖJROM från bottenviken med langos och hem syrad crème fraiche Vendace Roe with langos and home-made sour cream 375kr
GRILLAD PUMPA med smörstekta kantareller och stracciatella <i>Grilled pumpkin with butter fried chanterelles and stracciatella</i> 195kr
VARMRÄTTER GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF bearnaisesås, tomatsallad och handskurna pommes <i>Grilled dry aged beef, sause bearnaise, tomato salad and hand-cut fries</i> 475kr
BURGER MAISON Svensk högrevsburgare, brioche, karamelliserad lök, cheddar, chimichurri-majonnäs och handskurna pommes <i>Swedish beef burger, brioche, caramelized onions, cheddar cheese, chimichurri mayonnaise and hand-cut fries</i> 325kr

MISS CLARAS
KLASSIKER

RÄKSALLAD Avokado, ägg, dijonvinägrett och nobis dressing <i>Shrimp Salad with avocado, egg, dijon viniagrette and nobis dressing</i> 285kr
CAESARSALLAD Majskycklingfile, bacon, parmesan och krutonger <i>Corn feed chicken fillet, bacon, parmesan and croutons</i> 275kr
CHÈVRE CHAUD Gratinerad chèvre, saltbakade betor, hasselnötter och agridolcevinägrett <i>Gratinated chèvre with salt baked beets, hazelnuts and agridolce viniagrette</i> 255kr
DESSERT ÄPPELPAJ med vaniljsås <i>Apple pie with crème anglaise</i> 135kr
AFFOGATO Vaniljglass toppad med espresso <i>Vanilla ice cream topped with espresso</i> 105kr
CHOKLADTRYFFEL <i>Chocolate truffle</i> 55kr
SORBET / GLASS <i>Sorbet / Ice cream</i> 65kr