

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 85
Kronenbourg 1664 Blanc 33cl

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
Any allergies? Speak with your waiter

DAGENS LUNCHE

Serveras 11:30-14:00
inklusive soppa och nybakat bröd
230kr

VECKANS VEGETARISKA
Parmigiana di melanzane, stekt aubergine, San Marzano
tomatsås, Parmigiano Reggiano, basilika och serverad med
side sallad

*Parmigiana di melanzane, fried eggplant, San Marzano tomato
sauce, Parmigiano Reggiano, basil and served with a side salad*

MÅNDAG - TISDAG

Friterad sejfilé, tartarsås, grillad citron och kokt potatis
Fried saithe filet, tartar sauce, grilled lemon and boiled potatoes

Hemgjorda köttbullar med potatispuré, lingon,
pressgurka och gräddsås
*Homemade meatballs with mashed potatoes, lingonberries, pickled
cucumber and cream sauce*

ONSDAG - TORSDAG

Gräddig saffrans fiskgryta, blåmussla, aioli, fänkål
och potatis
*Creamy saffron fish stew, mussels, aioli, fennel
and potatoes*

Porchetta, ruccolakräm, rostade rotfrukter och timjansky
Porchetta, rocket cream, roasted root vegetables and thyme jus

FREDAG

Grillad röding, salsa verde, färskpotatissallad, espeletteolja
Grilled char, salsa verde, new potato salad, espelette oil

Pizze Napoletana a Svezia
Pizza med kantareller, Västerbottenost och gräslök
Pizza with chanterelles, Västerbotten cheese and chives

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR
Med västerbottenkräm, soya rostade mandlar och picklad
silverlök på vitlöksstekt levain.

1/1 Serveras med pommes
*Steak tartare made with swedish sirloin served with
Västerbottencream, soy roasted almonds, pickled silver onions and
garlicfried levain.
1/1 served with fries*
195kr / 285kr

LÖJROM
från bottenviken med langos och syrad grädde
Vendace Roe with langos and home-made sour cream
375kr

HONUNGSGLASERADE BETOR
Serveras med grillad salladslöksnobisdressing, chevré,
picklad jalapeño och lagrad äppelcidervinäger
*Honey-glazed beets served with grilled spring onion nobis dressing,
chevré, pickled jalapeño and matured apple cider vinegared*
195kr

VARMRÄTTER

GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF
bearnaisesås, tomat sallad och handskurna pommes
*Grilled dry aged beef, sause bearnaise, tomato salad
and hand-cut fries*
475kr

BURGER MAISON
Svensk högrevsburgare, brioche, karamelliserad lök,
cheddar, chimichurri-majonnäs och handskurna pommes
*Swedish beef burger, brioche, caramelized onions, cheddar cheese,
chimichurri mayonnaise and hand-cut fries*
325kr

MISS CLARAS KLASSIKER

RÄKSALLAD
Avokado, ägg, dijonvinägrett
och nobis dressing
*Shrimp Salad with avocado, egg, dijon
viniagrette and nobis dressing*
285kr

CAESARSALLAD
Majskycklingfile, bacon, parmesan
och krutonger
*Corn feed chicken fillet, bacon, parmesan
and croutons*
275kr

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad chèvre, saltbakade betor,
hasselnötter och agridolcevinägrett
*Gratinated chèvre with salt baked beets,
hazelnuts and agridolce viniagrette*
255kr

DESSERT

ÄPPELPAJ
med vaniljglass
Apple pie with vanilla ice cream
135kr

AFFOGATO
Vaniljglass toppad med espresso
Vanilla ice cream topped with espresso
105kr

CHOKLADTRYFFEL
Chocolate truffle
55kr

SORBET / GLASS
Sorbet / Ice cream
65kr