

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 70
Melleruds pilsner 33cl

HUSETS CAVA 130
Mont Ferrant Americano
organic cava, Spain

HUSETS VITA 130
Patriale Bianco, EKO, Italia

HUSETS RÖDA 130
Patriale Bio Rosso, EKO, Italia

VECKANS ALKOHOLFRIA 59
Kronenbourg Blanc 33cl

HUSETS CHAMPAGNE 220
Veuve Clicquot

TÖRST 89
Real Raspberry, Elderflower,
Ginger, Lemon

LÄSK 49
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

Allergisk?
Prata med serveringspersonalen
Any allergies? Speak with your waiter

DAGENS LUNCHER

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

VECKANS VEGETARISKA

Girasole, brynt smör, chilirostad valnöt, friterad chèvre,
salvia, kalamataoliver
*Girasole, brown butter, chili-roasted walnuts, fried goat cheese, sage,
Kalamata olives*

MÅNDAG - TISDAG

Grillad fläskkarré, mojo rojo, friterad Agridapotatis,
gremolata med Taggiascaoliver, vinägersky
*Grilled pork neck, mojo rojo, fried Agria potatoes, gremolata with
Taggiasca olives, vinegar jus*

Bakad lax, vitvinssås, jordärtskockskräm, friterad
jordärtskocka, syrad majrova
*Baked salmon, white wine sauce, Jerusalem artichoke purée, fried
Jerusalem artichoke, pickled turnip*

ONSDAG - TORSDAG

Grillad kalv tri-tip, rostad potatis, rödvinsky, gremolata,
broccolini
*Grilled veal tri-tip, roasted potatoes, red wine jus, gremolata,
broccolini*

Gräddbakad sej, sauterad svartkål, kokt potatis, persillade
Cream-baked pollock, sautéed black kale, boiled potatoes, persillade

FREDAG

Stek minute, sauce choron, pommes frites, tomatsallad,
rödvinssås
*Minute steak, choron sauce, French fries, tomato salad, red wine
sauce*

Grillad forell, Sandefjordsås, rostade morötter, kokt potatis,
forellrom
*Grilled trout, Sandefjord sauce, roasted carrots, boiled potatoes, trout
roe*

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

SMASHED BURRATA
med semitorkad piccadilly tomat, gremolata & levainkrisp
*Smashed burata with semidried piccadilly tomatoes, gremolata &
levain crisp 190kr*

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR
Med västerbottenkräm, soja-rostade mandlar
och picklad silverlök på vitlöksstekt levain.
*Steak tartare of swedish sirloin served with
Västerbottencream, soy roasted almonds,
pickled silver onions and garlicfried levain.
195kr*

VARMRÄTTER

BURGER MAISON
Svensk högrevsburgare, brioche, karamelliserad lök,
cheddar, chimichurri-majonnäs & handskurna pommes
*Swedish beef burger, brioche, caramelized onions, cheddar cheese,
chimichurri mayonnaise & hand-cut fries
295kr*

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR
Med västerbottenkräm, soja rostade mandlar
och picklad silverlök på vitlöksstekt levain.
1/1 Serveras med pommes
*Steak tartare of swedish sirloin served with
Västerbottencream, soy roasted almonds,
pickled silver onions and garlicfried levain.
1/1 served with fries
285kr*

MISS CLARAS KLASSIKER

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

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

DESSERT

CITTRONTARTLETT
Med bergamott och italiensk maräng
*Lemon tartlet with bergamot
and Italian meringue
115kr*

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

CHOKLADTRYFFEL
*Chocolate truffle
55kr*

SORBET / GLASS
*Sorbet / Ice cream
65kr*