

# 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 LUNCHE

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

### VECKANS VEGETARISKA

Krämig polenta  
ramslök, vit sparris, valnöt, parmesan  
*Creamy polenta  
wild garlic, white asparagus, walnut, Parmesan*

### MÅNDAG - TISDAG

Bakad lax, vitvinsås smaksatt med nässlor, kokt potatis,  
smörade primörer  
*Baked salmon, white wine sauce infused with nettles, boiled potatoes,  
buttered spring vegetables*

Grillad kyckling, harissayoghurt, gurksallad med oregano,  
vinägersky, friterad Agrida potatis  
*Grilled chicken, harissa yogurt, cucumber salad with oregano,  
vinaigrette jus, fried Agria potatoes*

### ONSDAG - TORSDAG

Ångad kolja, kokt potatis, brynt smör, citron, pepparrot,  
saltbakade betor, kapris  
*Steamed haddock, boiled potatoes, brown butter, lemon, horseradish,  
salt-baked beets, capers*

Fläskschnitzel, espelette-smör, rödvinsky, lökfrästa ärtor,  
citronconfiterad potatis  
*Pork schnitzel, Espelette butter, red wine jus, sautéed peas with  
onion, lemon confit potatoes*

### FREDAG

Stek minute, choronsås, pommes frites, tomatsallad,  
rödvinsås  
*Minute steak, sauce choron, pommes frites,  
tomato salad & red wine jus*

Panerad sej, romesco, aioli, pommes frites, örtsallad  
*Crispy breaded pollock, romesco sauce, aioli,  
pommes frites & herb salad*

## 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 agridolcevinäggrett  
*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*