

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

Tabbouleh, rostad blomkål, baba ganoush, chilirostad
pecannöt
Tabbouleh, roasted cauliflower, baba ganoush, chili-roasted pecans

MÅNDAG - TISDAG

Kalv tri-tip, rödvinssky, rostad majs, vitlöksstekta bönor,
friterad färskpotatis, tryffelmajonnäs
*Veal tri-tip, red wine jus, roasted corn, garlic sautéed green beans,
fried new potatoes, truffle mayonnaise*

Fiskgryta, fänkål, kokt potatis, bläckfiskaoli, handskalade
räkor, krutonger
*Fish stew with fennel and boiled potatoes, squid aioli, hand-peeled
shrimp, croutons*

ONSDAG - TORSDAG

Lammfärsbullar, basmatiris, tomatsås, stekt zucchini
Lamb meatballs, basmati rice, tomato sauce, sautéed zucchini

Grillad lax, Sandefjordsås, forellrom, kokt potatis,
citrongravad kålrabbi
*Grilled salmon, Sandefjord sauce, trout roe, boiled potatoes, lemon-
cured kohlrabi*

FREDAG

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

Friterad kolja, remoulad, pommes frites, citron
Fried haddock, remoulade, French fries, lemon

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,
hasselnotter och agridolcevinägrett
*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*