

MENY

VECKANS DRYCK

- VECKANS ÖL 85

Kronenbourg 1664 Blanc 33cl
- HUSETS CAVA 130

Mont Ferrant Americano
organic cava, 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

DAGENS LUNCHE

- Serveras 11:30-14:00

inklusive soppa och nybakat bröd

230kr
- VECKANS VEGETARISKA

Gnocchi med brynt smör,
stekt svamp, parmesan, rostad mandel
*Gnocchi, browned butter, sautéed mushrooms,
parmesan, roasted almonds*
- MÅNDAG - TISDAG

Ångad kolja med kokt potatis, pepparrot,
saltbakade betor, brynt smör, citron
*Steamed haddock, boiled potatoes, horseradish,
salt-baked beets, browned butter, lemon*
- Oxbringa med pepparrotssås,
kokt potatis, inkokta morötter
*Brisket with horseradish sauce,
boiled potatoes, pickled carrots*
- ONSDAG - TORSDAG

Havets wallenbergare med hummersås,
tärnad potatis, frisésallad
*Seafood Wallenbergare, with lobster sauce,
diced potatoes, frisée salad*
- Kalv i dill, morot, kokt potatis
Veal in dill sauce, carrot, boiled potatoes
- FREDAG

Stekt lax med chilihollandaise, rostad potatis,
citrongravad kålrabbi
*Fried salmon with chili hollandaise,
roasted potatoes, lemon-cured turnip cabbage*
- Grillad butchers steak med rosépepparsås,
pommes anna, haricot verts
*Grilled butcher's steak with pink peppercorn sauce,
Pommes Anna, green beans*

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

- SVAMPTOAST

Vitlöksgrillat levainbröd, krämig svamp,
almnäs tegel, friterat ägg
*Mushroom toast with, garlic-grilled levain bread
creamy mushrooms, Almnäs Tegel cheese, fried egg*

195kr

- 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, toматыsallad 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

- 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