

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

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
Grillad rotselleri, beurre blanc, ostronskivling,
svampbuljong, friterad jordärtskocka
*Grilled celeriac, beurre blanc, oyster mushrooms,
mushroom broth, fried Jerusalem artichoke*

MÅNDAG - TISDAG

Piccata på sej, smörad tomatsky, marinerade Piccadilly
tomater, taggiasche oliver, hyvlad fänkål
*Piccata on saithe, buttered tomato jus, marinated
Piccadilly tomatoes, Taggiasca olives, shaved fennel*

Nattbakad fläksida, pepparsås,
klyftpotatis, semitorkad tomat
*Overnight-baked pork belly, pepper sauce,
potato wedges, semi-dried tomato*

ONSDAG - TORSDAG

Grillad röding, vitvinssås, kokt potatis,
picklad majrova
*Grilled Arctic char, white wine sauce,
boiled potatoes, pickled turnip*

Färsbiff, rödvinssås, friterad potatis, picklad lök
Minced meat patty, red wine sauce, fried potatoes, pickled onion

FREDAG

Grillad lax, salsa verde, picklad tomat,
örtrostad potatis, espelettemajonnäs
*Grilled salmon, salsa verde, pickled tomato,
herb-roasted potatoes, Espelette mayonnaise*

Stekt minute, chimichurri, rödvinssås, pommes
Pan-fried minute steak, chimichurri, red wine sauce, fries

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, tomatsallad 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