

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 85  
Kronenbourg 1664 Blanc 33cl

HUSETS CAVA 130  
Mont Ferrant Americano  
organic cava, Spain

HUSETS VITA 130  
Patriale Bianco, Eko, Italia

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  
Pumparisotto, chilipicklad pumpa, rostade  
pumpafrön, stekt svamp, parmesan  
*Pumpkin risotto, chili-pickled pumpkin, roasted  
pumpkin seeds, fried mushrooms, parmesan*

MÅNDAG - TISDAG

Ångad kolja, smörsås, kokt potatis, chorizo  
*Steamed haddock, butter sauce, boiled potatoes, chorizo*

Ångamat på kalv, kokt blomkål, kokt potatis,  
morot, gräddsky  
*Vegatable soupe with veal, boiled cauliflower,  
boiled potatoes, carrot, cream sauce*

ONSDAG - TORSDAG

Grillad makrill, vattenkrassesås, picklad  
pumpa, kokt potatis  
*Grilled mackerel, water spinach sauce, pickled  
pumpkin, boiled potatoes*

Kyckling paillard, örtdokta morötter,  
friterad salvia, salviasky  
*Chicken paillard, herb-cooked carrots,  
fried sage, sage jus*

FREDAG

Inkokt lax, dillmajonnäs, kokt potatis,  
persillade  
*Poached salmon, dill mayonnaise, boiled potatoes,  
parsley garnish*

Schnitzel, sardellsmör, rödvinssky, friterad potatis  
*Schnitzel, anchovy butter, red wine jus, fried potatoes*

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, tomat sallad 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*