

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
Ugnsbakad aubergine med getost, picklad
pumpa, tapenade, tomatsås
*Baked eggplant with goat cheese, pickled
pumpkin, tapenade, tomato sauce*

MÅNDAG - TISDAG

Ångkokt kolja med rostade rotfrukter, aioli, citron
*Steamed haddock with roasted root
vegetables, aioli, lemon*

Stekt kycklingbröst med friterad jordärtskocka,
champinjoner, kapris, smörsås
*Fried chicken breast with deep-fried Jerusalem
artichoke, mushrooms, capers, butter saucee*

ONSDAG - TORSDAG

Laxpudding med skirat smör och citron
Salmon pudding with melted butter and lemon

Kalops med morötter, kokt potatis och inlagda rödbetor
*Swedish beef stew with carrots, boiled
potatoes, and pickled beets*

FREDAG

Grillad lax med rostade betor, hollandaisesås
Grilled salmon with roasted beets and hollandaise sauce

Skomakarlåda
*“Skomakarlåda” (Swedish steak dish with mashed
potatoes, bacon, and gravy)*

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 FLANKSTEK
bearnaisesås, tomatsallad och handskurna pommes
*Grilled flank steak, sause bearnaise, tomato salad
and hand-cut fries
405kr*

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*