

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95 Eriksberg original ljus lager
HUSETS VITA 130 Fish Hoek, Chenin Blanc, South Africa
HUSETS CAVA 130 los monteros, spain
HUSETS RÖDA 130 Fish Hoek, Merlot, South Africa
VECKANS ALKOHOLFRIA 59 Brooklyn special effects, hoppy lager
HUSETS CHAMPAGNE 220 <i>Veuve Clicquot</i>
TÖRST 89 <i>Real Rasberry, Elderflower, Ginger, Lemon</i>
LÄSK 49 <i>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</i>
GALIPETTE JUS DE POMME 65 <i>Alkohol free apple cider</i>
BUBBELVATTEN 68 <i>Sparkling water</i>

VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00
VEGETARISK 220
Kålpannakaka med vitkål, morötter och purjolök. Toppas med ramslöksmajonnäs och ruccola <i>Cabbage pancake with white cabbage, carrots, and leek. Topped with wild garlic mayonnaise and arugula</i>

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00
MÅNDAG
FISK 220 Sej med vitvinsås, forellrom och gräslök. Samt kokt färskpotatis <i>Saith with white wine sauce, trout roe, and chives, Served with boiled new potatoes</i>
KÖTT 220 Salsiccia med rostad potatis, tryffelmajonnäs och ruccola <i>Salsiccia sausage with roasted potatoes, truffle mayonnaise, and arugula</i>
TISDAG
FISK 220 Kolja, äggsås, räkor, citron samt slungad potatis <i>Haddock with egg sauce, shrimps, lemon, and tossed potatoes</i>
KÖTT 220 Nattbakad karré med rostad tomatisky, rostad potatis och saltgurka <i>Slow-cooked pork shoulder with roasted tomato sauce, roasted potatoes, and pickled cucumber</i>

ONSDAG

FISK 220 Gös med rödvinsås, bacon och pärllok samt potatispuré <i>Pike perch with red wine sauce, bacon, and pearl onions, served with potato purée</i>
KÖTT 220 Majskyckling med dragonvelouté, glaserade morötter, rostad potatis och persilja <i>Corn-fed chicken with tarragon velouté, glazed carrots, roasted potatoes, and parsley</i>

TORSDAG

FISK 220 Miss Claras fisk- och skaldjursgryta, aioli och vitlökskrutonger <i>Miss Claras fish and seafood stew with aioli and garlic croutons</i>
KÖTT 220 Schnitzel med sardellsmör, rostad färskpotatis och citron <i>Schnitzel with anchovy butter, roasted new potatoes, and lemon</i>

FREDAG

FISK 220 Lax med beurre blanc, sockerärter och krispig potatis <i>Salmon with beurre blanc, sugar snap peas, and crispy potatoes</i>
KÖTT 220 Steak Minute – Kalv tri tip, rödvinsås, broccolini och pommes <i>Steak Minute – Veal tri-tip, red wine sauce, broccolini, and fries</i>

ALLTID PÅ ATENEUM

RÄKSALLAD 288 Med kokt ägg, avokado, dijonvinägrett och nobis dressing <i>Shrimp Salad with avocado, salad, bioiled egg, dijon viniagrette and nobis dressing</i>
CAESARSALLAD 277 Med trancherad majskycklingfilé, bacon, parmesan och krutonger <i>Caesar salad with carved corn feed chicken fillet, bacon, parmesan and croutons</i>
CHEVRE CHAUD 255 Med ugnsgatinerad chevre, saltbakade betor, hasselnötter och agridolcevinägrett <i>Gratinated chevre with salt baked beets, hazelnuts and agridolce viniagrette</i>
GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF 455 Serveras med chimichurri, rödvinssås och handskurna pommes <i>Grilled dry aged beef served with chimichurri, red wine sauce and handcut fries</i>
DESSERT
CHOKLADTRYFFEL 62 <i>Chocolate truffle</i>
CREME BRULEE 95 <i>Creme brulee</i>
AFFOGATO 95 <i>Affogato</i> <i>Vanilla ice cream with espresso</i>