

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95
1664 kronenbourg blanc
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
Veuve Clicquot
TÖRST 89
Real Rasberry, Elderflower, Ginger, Lemon
LÄSK 49
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite
GALIPETTE JUS DE POMME 65
Alkohol free apple cider
BUBBELVATTEN 68
Sparkling water

VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00
VEGETARISK 220
Rigatoni al pesto rosso – Pesto på saltorkade tomater och solrosfrön, burrata och levain krisp
Rigatoni al pesto rosso – Sun-dried tomato and sunflower seed pesto, burrata, and crispy levain bread

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00
MÅNDAG
FISK 220
Kolja Grenoble – brynt smör, kapris, rödbetor och spenat samt slungad färskpotatis
Haddock Grenoble – brown butter, capers, beets, and spinach with tossed new potatoes
KÖTT 220
Kycklingsteak med rödvinssky, rostad färskpotatis samt ruccola och parmesan
Chicken steak with red wine sauce, roasted new potatoes, arugula, and parmesan

TISDAG

FISK 220
Sejfilé med dillvelouté, broccolini och slungad potatis
Saith fillet with dill velouté, broccolini, and tossed potatoes
KÖTT 220
Kotlett med brynt äppelpuré, rostad potatis och tomatsallad
Pork chop with browned apple purée, roasted potatoes, and tomato salad

ONSDAG

FISK 220
Krispig kolja med krämig polenta, citron och syrad morot
Crispy haddock with creamy polenta, lemon, and pickled carrot
KÖTT 220
Nattbakad högreiv med rostad tomatisky, potatispuré, semitorkade tomater och persilja
Overnight-braised beef chuck with roasted tomato sauce, mashed potatoes, semi-dried tomatoes, and parsley

TORSDAG

FISK 220
Miss Claras fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli, kräftstjärtar och fänkålscrudité
Miss Claras fish and seafood stew with saffron aioli, crayfish tails, and fennel crudités
KÖTT 220
Wallenbergare med skirat smör, potatispuré, gröna ärtor och rårörda lingon
Wallenbergare (veal patty) with clarified butter, mashed potatoes, green peas, and raw-stirred lingonberries

FREDAG

FISK 220
Regnbåge med beurre blanc, forellrom och gräslök samt slungad potatis med ramslök
Rainbow trout with beurre blanc, trout roe, and chives, served with tossed potatoes and wild garlic
KÖTT 220
Carne Asada – Grillad biff, chimichurri, klyftpotatis och rödvinssky
Carne Asada – Grilled beef, chimichurri, potato wedges, and red wine sauce

ALLTID PÅ ATENEUM

RÅKSALLAD 288
Med kokt ägg, avokado, dijonvinägrett och nobis dressing
Shrimp Salad with avocado, salad, bioiled egg, dijon viniagrette and nobis dressing
CAESARSALLAD 277
Med trancherad majskyklingfilé, bacon, parmesan och krutonger
Caesar salad with carved corn feed chicken fillet, bacon, parmesan and croutons
CHEVRE CHAUD 255
Med ugnsgatinerad chevre, saltbakade betor, hasselnötter och agridolcevinägrett
Gratinated chevre with salt baked beets, hazelnuts and agridolce viniagrette

GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF 455
Serveras med chimichurri, rödvinssås och handskurna pommes
Grilled dry aged beef served with chimichurri, red wine sauce and handcut fries

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL 62
Chocolate truffle
CREME BRULEE 95
Creme brulee
AFFOGATO 95
Affogato
Vanilla ice cream with espresso