

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

Gnocchi, ricotta, chili, spenat och parmesan

Gnocchi, ricotta, chili, spinach, and parmesan

DAGENS LUNCHER

- Serveras 11:30-14:00
- MÅNDAG

FISK 220

Ångad sejfile med ramslöksveloute, krispig potatis och friterad grönkål

Steamed Saith fillet with wild garlic velouté, crispy potatoes, and fried kale
- KÖTT 220

Helgrillad fläskfilé med pepparsås, rostad sparrispotatis och tomatsallad

Grilled pork tenderloin with pepper sauce, roasted asparagus potatoes, and tomato salad

- TISDAG
- FISK 220
- Smörstekt regnbåge med grillad paprikamajonnäs, friterad potatis och sallad på kronärtskocka, gurka & oliver
- Butter-fried rainbow trout with grilled bell pepper mayo, fried potatoes, and a salad of artichoke, cucumber & olives

- KÖTT 220
- Grillad majskyckling, rödvinssås smaksatt med confiterad vitlök, rostad majskräm och bakad biffomat
- Grilled corn-fed chicken, red wine sauce infused with confit garlic, roasted corn cream, and baked beef tomato

ONSDAG

- FISK 220
- Pocherad kolja med äggsås, kokt potatis, smörslungade ärtor
- Poached haddock with egg sauce, boiled potatoes, buttered peas
- KÖTT 220
- Rödvinsbräserad oxkind med potatispuré
- Red wine-braised beef cheek with mashed potatoes

- TORSDAG
- FISK 220
- ”Clam Chowder” Fisk och musselgryta med potatis, bacon, persilja och vittvin
- "Clam Chowder" Fish and mussel stew with potatoes, bacon, parsley, and white wine

- KÖTT 220
- Grillad Merguez med shakshuka, 64° graders bakat ägg och harissamajonnäs samt koriander
- Grilled Merguez with shakshuka, 64°C baked egg, harissa mayo, and coriander

- FREDAG
- FISK 220
- Sotad lax med krispig potatis, mojorojo & friterad persilja
- Seared salmon with crispy potatoes, mojo rojo & fried parsley

- KÖTT 220
- Flankstek med rödvinssås, örtsmör, tomatsallad och potatisgratäng
- Flank steak with red wine sauce, herb butter, tomato salad, and potato gratin

ALLTID PÅ ATENEUM

- RÄKSALLAD 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 majskycklingfilé, 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