

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 70
Melleruds pilsner 33cl

HUSETS CAVA 130
Mont Ferrant Americano
organic cava, Spain

HUSETS VITA 130
Patriale Bianco, EKO, Italia

HUSETS RÖDA 130
Patriale Bio Rosso, EKO, Italia

VECKANS ALKOHOLFRIA 59
Kronenbourg Blanc 33cl

HUSETS CHAMPAGNE 220
Veuve Clicquot

TÖRST 89
Real Raspberry, Elderflower,
Ginger, Lemon

LÄSK 49
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

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

Gnocchi,
tapenad, grillad sparris, parmesan, kronärtskocka
*Gnocchi,
tapenade, grilled asparagus, Parmesan, artichoke*

MÅNDAG - TISDAG

Grillad kyckling,
grillad rödlök, råstekt potatis, rödvinsky, espeletteaioli
*Grilled chicken,
grilled red onion, pan-roasted potatoes, red wine jus, Espelette aioli*

Vinbakad kolja,
friterad jordärtskocka, jordärtskockskräm, gravad kålrabbi,
beurre blanc
*Wine-baked haddock,
fried Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke purée, cured kohlrabi,
beurre blanc*

ONSDAG - TORSDAG

Biff Lindström,
rostad potatis, rödvinssås, saltgurka
*Biff Lindström,
roasted potatoes, red wine sauce, pickled cucumber*

Grillad lax,
sauce vierge, grillad aubergine, späda blad
*Grilled salmon,
sauce vierge, grilled aubergine, baby leaf salad*

FREDAG

Stek minute,
rödvinsky, pommes frites, tomatsallad, sauce choron
*Minute steak,
red wine jus, French fries, tomato salad, choron sauce*

Panerad sej,
pommes frites, myntade ärtor, aioli, citron
Breaded pollock, French fries, minted peas, aioli, lemon

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

SMASHED BURRATA
med semitorkad piccadilly tomat, gremolata & levainkrisp
*Smashed burrata with semidried piccadilly tomatoes, gremolata &
levain crisp 190kr*

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR
Med västerbottenkräm, soja-rostade mandlar
och picklad silverlök på vitlöksstekt levain.
*Steak tartare of swedish sirloin served with
Västerbottencream, soy roasted almonds,
pickled silver onions and garlicfried levain.
195kr*

VARMRÄTTER

BURGER MAISON
Svensk högrevsburgare, brioche, karamelliserad lök,
cheddar, chimichurri-majonnäs & handskurna pommes
*Swedish beef burger, brioche, caramelized onions, cheddar cheese,
chimichurri mayonnaise & hand-cut fries
295kr*

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR
Med västerbottenkräm, soja rostade mandlar
och picklad silverlök på vitlöksstekt levain.
1/1 Serveras med pommes
*Steak tartare of swedish sirloin served with
Västerbottencream, soy roasted almonds,
pickled silver onions and garlicfried levain.
1/1 served with fries
285kr*

MISS CLARAS KLASSIKER

CAESARSALLAD
Majskycklingfile, bacon, parmesan
och krutonger
*Corn feed chicken fillet, bacon, parmesan
and croutons
275kr*

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad chèvre, saltbakade betor,
hasselnötter och agridolcevinäggrett
*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*