

MENY

VECKANS DRYCK

VECKANS ÖL 95
Eriksberg, 50cl

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 69
Brooklyn special effects, 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

VECKANS VEGETARISKA

Serveras 11:30-14:00

VEGETARISK 220

Örtbakad spetskål med rotselleripuré, brynt smör,
parmesan, semitorkad tomat och rostade hasselnötter
*Herb-baked pointed cabbage with celeriac puree, browned butter,
parmesan, semi-dried tomato and roasted hazelnuts*

DAGENS LUNCHE

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 220

Sejfilé med Sandefjordsås, forellrom, dillslungad potatis
och morotssallad
*Pollock fillet with Sandefjord sauce, trout roe, dill tossed potatoes and
carrot salad*

KÖTT 220

Kycklinglårfile med potatispuré smaksatt med
västerbottenost, rostad paprikasås och Haricot verts
*Chicken thigh fillet with potato purée flavored with Västerbotten
cheese, roasted paprika sauce and Haricot verts*

TISDAG

FISK 220

Koljafilé med färskriven pepparrot, brynt smör, räkor och
kokt potatis
*Haddock fillet with fresh grated horseradish, browned butter, shrimp
and boiled potatoes*

KÖTT 220

Biff Lindström med vitlökssmör, stekt tärnad potatis och
rödvinssky
*Beef Lindström with garlic butter, fried diced potatoes and red wine
gravy*

ONSDAG

FISK 220

Kummelfilé med citronvelouté, potatsstomp och broccoli
Hake fillet with lemon veloute, potato stomp and broccoli

KÖTT 220

Boeuf bourguignon med potatispuré, varmrökt sidfläsk
och champinjoner
*Boeuf bourguignon with potato purée, hot-smoked pork belly and
mushrooms*

TORSDAG

FISK 220

Ateneums fisk-och skaldjursgryta med blåmusslor, aioli,
kokt potatis och krutonger
*Ateneum seafood stew with mussels, aioli, boiled potatoes and
croutons*

KÖTT 220

Nattbakad fläskkarré med rostad potatis, kantarellsås och
Haricot Verts
*Night baked pork loin with roasted potatoes, chanterelle sauce and
Haricot Verts*

FREDAG

FISK 220

Lax med skaldjursvelouté, parmesan, rissole-potatis och
gröna ärtor
*Salmon with seafood veloute, parmesan, rice sole potatoes and green
peas*

KÖTT 220

Kalv tri-tip med rostad potatis, lök och tomatsallad samt
bearnaisesås
*Veal tri-tip with roasted potatoes, onion and tomato salad and
béarnaise sauce*

ALLTID PÅ ATENEUM

RÄKSALLAD 288

Med kokt ägg,
Rhode island dressing, och gurka
*Shrimp Salad with cucumber,
egg and Rhode island dressing*

CAESARSALLAD 277

Med grillad kycklingfilé, bacon,
parmesan och krutonger
*Caesar salad with grilled chicken fillet,
bacon, parmesan and croutons*

FRITERAD HALLOUMI 262

Med dijon vinägrett, tomat,
blandsallad, oliver och potatis
*Fried halloumi with dijon vinaigrette,
haricot verts, mixed salad, olives and potatoes*

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL 62

Chocolate truffle

CREME BRULEE 95

VANILJGLASS 105

Vanilla ice cream

AFFOGATO 105

Vanilla ice cream with espresso