

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

Pumparisotto toppad med parmesan, friterad grönkål och
rostade pistagenötter
*Pumpkin risotto topped with parmesan, fried kale and roasted
pistachios*

DAGENS LUNCHER

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 220

Gösfilè med blomkålspurè, vitvinssås samt grillad zucchini
*Pike-perch fillet with cauliflower purée, white wine sauce and grilled
zucchini*

KÖTT 220

Knäreds kycklingfilè med kantarellsås, rostad potatis och
syrlig morotssallad
*Knäred's chicken fillet with chanterelle sauce, roasted potatoes and
sour carrot salad*

TISDAG

FISK 220

Sejrygg med musselveloutè, bacon, vongole musslor och
kokt potatis
*Pollock loin with mussel veloutè, bacon, vongole mussels and boiled
potatoes*

KÖTT 220

Kalv tri- tip med pommes boulangère, timjanvinäger
reduktion samt paprika och tomat röra
*Veal tri-tip with french boulangère, thyme vinegar reduction and
paprika and tomato mix*

ONSDAG

FISK 220

Koljafilè med romsås, vaxbönor och dillslungad potatis
Haddock fillet with roe sauce, wax beans and dill tossed potatoes

KÖTT 220

Köttbullar med pressad potatis, gräddsås samt rårörda
lingon
Meatballs with pressed potatoes, cream sauce and lingonberries

TORSDAG

FISK 220

Ateneums fisk-och skaldjursgryta med räkor, kokt potatis,
citron aioli och krutonger
*Ateneum seafood stew with shrimp, boiled potatoes, lemon aioli and
croutons*

KÖTT 220

Svensk pluma med grönpepparsås, råstekt potatis och
Haricots verts
*Swedish pluma with green pepper sauce, raw fried potatoes and
Haricot verts*

FREDAG

FISK 220

Rödingfilè med holländaisesås, smörslungad färskpotatis
och sockerärtor
*Arctic char fillet with hollandaise sauce, buttered new potatoes and
sugar snap peas*

KÖTT 220

Nattbakad högrek med portvinssås, skogschampinjoner
och persiljepotatis stomp
*Night-baked prime rib with port wine sauce, forest mushrooms and
parsley potatoes stomp*

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 kycklingfilè, 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