

# 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

Grillad rotselleri med ratatouille, sojastekt  
skogschampingjon och citron aioli  
*Grilled celeriac with ratatouille, soy fried forest mushrooms  
and lemon aioli*

## DAGENS LUNCHE

Serveras 11:30-14:00

### MÅNDAG

FISK 220

Koljafilé Grenoble med rödbetor, kapris, brynt smör och  
dillslungad potatis  
*Haddock fillet Grenoble with beetroot, capers, browned butter and  
dill tossed potatoes*

KÖTT 220

Kycklinglårfile med senapssås, pytt på rotsaker och grillad  
zucchini  
*Chicken thigh fillet with mustard sauce, root vegetable pit and grilled  
zucchini*

### TISDAG

FISK 220

Sejrygg med gurkvinäggrett, regnbågsrom, smörslungad  
potatis och sockerärter  
*Pollock loin with cucumber vinaigrette, rainbow roe, buttered potatoes  
and sugar snap peas*

KÖTT 220

Fläskschnitzel med Café de Paris-smör, råstekt potatis,  
tomatsallad och rödvinsås  
*Pork schnitzel with Café de Paris butter, raw fried potatoes, tomato  
salad and red wine sauce*

### ONSDAG

FISK 220

Gösfile med dillsås, pressad potatis och grillad broccoli  
*Pike-perch fillet with dill sauce, pressed potatoes  
and grilled broccoli*

KÖTT 220

Wallenbergare med pressad potatis, rårörda lingon, gröna  
ärter och brynt smör  
*Wallenbergare with pressed potatoes, lingonberries, green peas and  
browned butter*

### TORSDAG

FISK 220

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

KÖTT 220

Lammrostbiff med klyftpotatis, rosmarinssås och  
kantareller  
*Lamb roast beef with potato wedges, rosemary sauce  
and chanterelles*

### FREDAG

FISK 220

Regnbågsfile med vitvinsås, sauterad spenat och  
gräslöksslungad potatis  
*Rainbow fillet with white wine sauce, sautéed spinach and chives  
tossed potatoes*

KÖTT 220

Ryggbiff med potatisgratäng, rödvinsås och rostade  
morötter  
*Sirloin steak with potato gratin, red wine sauce and roasted carrots*

## 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 kycklingfile, bacon,  
parmesan och krutonger  
*Caesar salad with grilled chicken fillet,  
bacon, parmesan and croutons*

FRITERAD HALLOUMI 262

Med dijon vinäggrett, 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*