

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

Gnocchi med pumpapuré, hasselnötter, parmesan och
friterad grönkål
Gnocchi with pumpkin puree, hazelnuts, parmesan and fried kale

DAGENS LUNCHE

Serveras 11:30-14:00

MÅNDAG

FISK 220

Kolja med citronvelouté glaserade gulbetor
och dillslungad potatis
*Haddock with lemon velouté glazed yellow beets
and dill tossed potatoes*

KÖTT 220

Majskyckling med rostad majsvelouté, morotsvinäggrett
och rostad potatis
*Corn chicken with roasted corn velouté, carrot vinaigrette
and roasted potatoes*

TISDAG

FISK 220

Sejfilé med matjessill, hackat ägg, brynt smör
och pressad potatis
*Seith fillet with food herring, chopped egg, browned butter
and pressed potatoes*

KÖTT 220

Kalv tri-tip med tomat-och grönsaksragu, tryffelmajonnäs
och rostad potatis
*Veal tri-tip with tomato and vegetable ragu, truffle mayonnaise
and roasted potatoes*

ONSDAG

FISK 220

Kummel med dillsås, ljummen glasgurka
och örtslungad potatis
*Hake with dill sauce, warm glascucumber
and herb-tossed potatoes*

KÖTT 220

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och
pressgurka
*Meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries
and pickled cucumber*

TORSDAG

FISK 220

Ateneums fiskgryta med räkor, krutonger och aioli
Ateneum's fish stew with prawns, croutons and aioli

KÖTT 220

Salsiccia med parmesan crème, råstekt potatis
och paprikachutney
*Sausage. Parmesan crème, raw fried potatoes
and paprika chutney*

FREDAG

FISK 220

Rödingfilé med beurre blanc, forellrom, rissole-potatis och
sockerärter
*Trout fillet with beurre blanc, trout roe, rissole potatoes
and sugar snap peas*

KÖTT 220

Biff med dragonmajonnäs, klyftpotatis och syrad silverlök
*Steak with tarragon mayonnaise, wedged potatoes
and pickled silver onions*

ALLTID PÅ ATENEUM

RÅKSALLAD 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 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