

LUNCHMENY

DAGENS LUNCH

- VECKANS FISK**
Pöcherad rödtunga, "janson potatis", tomatbuljong & bakad tomat **155**
- VECKANS KÖTT** **G**
Schnitzel, rostad potatis, provencale smör, gröna ärtor & sky **155**
- VECKANS VEGETARISKA**
Linsgryta, ris, smetana & friterad grönkål **155**

FÖRRÄTTER

- TOAST SKAGEN** **G**
Löjrom, Citron **195**
- BLANDAD CHARK** **G**
Coppa, ventricina, Prosciutto di Toscana, fänkålssalami, tapenade, crostinis **175 / 595**
- LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN**
35 G
Smörstekt toast levain med klassiska tillbehör **295**
- MOULES MARINIÈRE**
Vitvinskokta musslor från Mollösund, grädde, schalottenlök, vitlök **175**
- STEAK TARTAR**
Svensk oxrulle, kapris, rödlök, dijonsenap, cornichon & äggula **165**
- KANTARELLTOAST** **G L**
Riven tryffelpecorino, prosciutto di toscana, chilipicklad silverlök **195**

VARMRÄTTER

- KOLGRILLAD RYGGBIFF**
Från Dalsjöfors, marmorerad klass 5/5, Bistrotomat, pepparsky, bearnaise & pommes frites **395**
- KÖTTBULLAR** **G**
Gräddsås, potatispuré, lingon & pressgurka. **210**
- FISK & SKALDJURSGRYTA** **G**
Rouille & krutonger **275**
- RIMMAD LAX** **G**
Dillstuvad potatis & hovmästarsås **265**
- RÄKSMÖRGÅS** **G**
150g handskalade räkor på smörstekt toast levain, aioli, ägg, tomat, sallad, rödlök **265**
- RÄKSALLAD** **G**
150g handskalade räkor, avokado, ägg, smörstekta krutonger, aioli, rödlök **265**
- K9 S ISTERBAND** **G**
Persiljestuvad potatis, rödbetor, skånsk senap **195**
- RÅGSTEKT STRÖMMING** **G**
Lingon, potatispuré & brynt smör **215**
- MOULES FRITES**
Vitvinskokta musslor från Mollösund, grädde, persilja, vitlök, pommes frites, aioli **275**
- STEAK TARTAR**
Svensk oxrulle, kapris, rödlök, dijonsenap, cornichon, äggula & pommes frites med aioli **295**

SKALDJUR

- FÄRSKA SMÖGEN RÄKOR**
150 g med aioli & citron **185**
- RÖKTA RÄKOR**
150 g med aioli & citron **135**
- OSTRONFAT 6 ST/12 ST**
Mignonette, citron & tabasco **160 / 320**
- HALV MAINEHUMMER**
Pommes frites & aioli **330**
- HEL MAINEHUMMER**
Pommes frites & aioli **580**
- FÄRSKA HAVSKRÄFTOR**
Styckpris **60**
- KRABBKOR**
Ca 200g & hovmästarsås. **135**

PLATEAUER

- PETIT PLATEAU**
100 g rökta räkor, 100 g räkor, 2 havskräftor, krabbbklor, aioli & hovmästarsås **965**
- PLATEAU PRESTIGE**
100 G färska räkor, 100 G rökta räkor, två havskräftor, två krabbbklor, två ostron, halv mainhummer
Lämplig för 1 person **815**
- DEMI-GRAND TOWER**
300 G färska räkor, 150 G rökta räkor, fyra krabbbklor, fyra havskräftor, fyra ostron, 1/2 moules marinière **965**
- GRAND TOWER**
Hel Mainehummer, 150 g rökta räkor 150 g räkor, 6 havskräftor 12 ostron, & krabbbklor **1665**
Tillbehör till Prestige, Demi-grand & Grand-tower: Pommes frites, aioli, citron & tabasco, mignonett

DESSERTER

- VARMA HJORTRON FRÅN SÄLEN** **G N L**
Tahitivaniljglass, mandelflarn **155**
- CRÈME BRÛLÉE** **105**
- CHOKLADTRYFFEL** **40**

EGENTILLVERKAT

- GLASS**
Jordnöt och Smörkaramell • Pistage
Jordgubb • Tahitivanilj • Choklad **45 KR / ST**
- SORBET**
Citron • Mango/passion • Hallon **45 KR / ST**
- ÄKTA MJUKGLASS** **L**
På tahitivanilj **65**
- TOPPINGS**
Jordgubbssås • Chokladsås • Kolasås • Hasselnötskrokant • Saltlakrits **10 / ST**

SPECIALKOST

Rätter markerade med bokstav och * kan anpassas för att få fri från den allergenen. **L L** LAKTOS **N N** NÖTTER **G G** GLUTEN **V V** VEGETARISKT