



LUNCHMENY À LA CARTE | MÅNDAG-FREDAG

FÖRRÄTTER

VINTERSALLAD 125 kr

Bakad rotselleri, apelsin, rostade pumpafrön
smulad mögelost

SOPPA VICHYSOISE 125 kr

Picklad potatis, bakad purjolök och gräslök

VARMRÄTTER

VECKANS VARMRÄTT 210 kr

KRYDDSTEKT KYCKLING 275 kr

pumpakräm, picklad pumpa, kål,
höstsvamp, kycklingsky, rostade hasselnötter

HAVETS WALLENBERGARE 275 kr

romsås, tounerad potatis, vintercrudité

ROSTAD SPETSKÅL 255 kr

pumpakräm, picklad pumpa, kål
höstsvamp, hasselnötter

DESSERTER

CHOKLADFONDANT 145 kr

vaniljglass

HALLONSORBET 95 kr

färska hallon, lemoncurd

2 ST PRALINER 80 kr

DRYCKER

MOUSSERANDE

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne 240 kr

Chateau De Montgueret NV Saumur Brut, Loire 160 kr

VITT

Domaine Terres Dorées, Chardonnay, Beaujolais 185 kr

Fryer's Cove Sauvignon Blanc, Western Cape 165 kr

RÖTT

Fangos Negre, Callet, Syrah, Merlot, Mallorca 185 kr

Château de grand pré beaujolais nouveau 165 kr

ÖL

Grönska Lager, Batch brewing Järfälla 90 kr

Brewski Uffe West Coast IPA (gluten fri) 95 kr

Tail of A Whale (vete öl) 90 kr

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri öl 75 kr

Unicorn sparkling wine cuve 135 kr

Unicorn white sauvignon blanc 135 kr

Hvonn Njól 130 kr

Färna odlingar sparkling rabarber 75 kr

Kivik sommelier skog 65 kr

KAFFE OCH TE

Bryggkaffe Arvid Nordquist (eko) 50 kr

Cappuccino 55 kr

Espresso 45 kr

Dammann te (svart, vitt, rött, grönt) 55 kr

För fullständig dryckeslista, fråga oss gärna