

# Lunch

## VECKANS VEGETARISKA

*Serveras med liten soppa och bröd*  
11:30-14:00

### VEGETARISK 195

Shakshuka med pocherat ägg, myntayoghurt, broccoli och stekt pitabrödskrutonger  
*Shakshuka with poached egg, mint yogurt, broccoli and fried pita bread croutons*

## DAGENS LUNCHER

*Serveras med liten soppa och bröd*

11:30-14:00

### MÅNDAG

#### FISK 195

Ångad kolja med hackat ägg, vitvinsås, räkor och gräslök samt kokt potatis  
*Steamed haddock with chopped egg, white wine sauce, prawns, chives and potatoes*

#### KÖTT 195

Viltköttbullar med gräddsås med smak av enbär och svartvinbär, pressgurka, rårörda lingon och potatispuré  
*Venison meatballs with cream sauce flavored with juniper and blackcurrant, pickled cucumber, lingonberries and potato puree*

### TISDAG

#### FISK 195

Bakad sejfile med sandefjordsås, fänkålsrudite, glasgurka och kokt potatis  
*Baked sait fillet hwith sandefjord sauce, fennel crudite, crispy cucumber and boiled potatoes*

#### KÖTT 195

Grillad urbenad kycklingklubba med rostad potatis, kryddig paprikasås, haricot vertes och friterad persilja  
*Grilled chicken steak with roasted potatoes, spicy paprika sauce, haricot verts and fried parsley*



### ONSDAG

#### FISK 195

Pocherad kummel skaldjursveloute, kräftstjärter, smörslungad potatis samt örtsallad  
*Poached hake seafood veloute, crayfish, potatoes and herb salad*

#### KÖTT 195

Salsiccia med fransk bondgryta gjord på stora vita bönor, tomat och rödvin samt haricot vertes

*Salsiccia with French peasant stew made with large white beans, tomato, red wine and haricot verts*

### TORSDAG

#### FISK 195

Miss Claras fiskgryta med aioli, krutonger och räkor samt kokt potatis  
*Miss Clara's fish stew with aioli, croutons, shrimp and potatoes*

#### KÖTT 195

Köttfärslimpa med kokt potatis, svartvinbärsgelé och gräddsås samt sockerärter  
*Meatloaf with boiled potatoes, blackcurrant jelly and cream sauce and sugar snap peas*

### FREDAG

#### FISK 195

Smörstekt långa med beurre blanc, forellrom, gräslök och kokt potatis samt broccoli  
*Butter-fried linguine with beurre blanc, trout roe, chives and boiled potatoes and broccoli*

#### KÖTT 195

Grillad kalv tri-tip med bearnaisesås, rostad potatis samt grillad hjärtsallad  
*Grilled veal tri-tip with béarnaise sauce, roasted potatoes and grilled heart salad*

## MISS CLARAS SALLADER

### RÄKSALLAD 275

med kokt ägg och nobisdressing  
*Shrimp Salad with avocado, egg and Nobis Dressing*

### CAESARSALLAD 250

med grillad majs kycklingfilé, lönsirapbakad bacon, parmesan och briochekrutonger  
*Caesar salad with grilled corn feed chicken fillet, maple syrup baked bacon, parmesan and croutons*

### FRITERAD HALLOUMI 245

med quinoa, gurka, semitorkade tomater, picklad rödlök, kalamata oliver, babysalladsmix och krutonger. Serveras med kaprismajonnäs  
*Deepfried Halloumi cheese salas med quinoa, cucumber, semi-dried tomato, pickled red onions, kalamata olives, baby salas, croutons and capers mayonnaise*

## DESSERT

### CHOKLADTRYFFEL 55

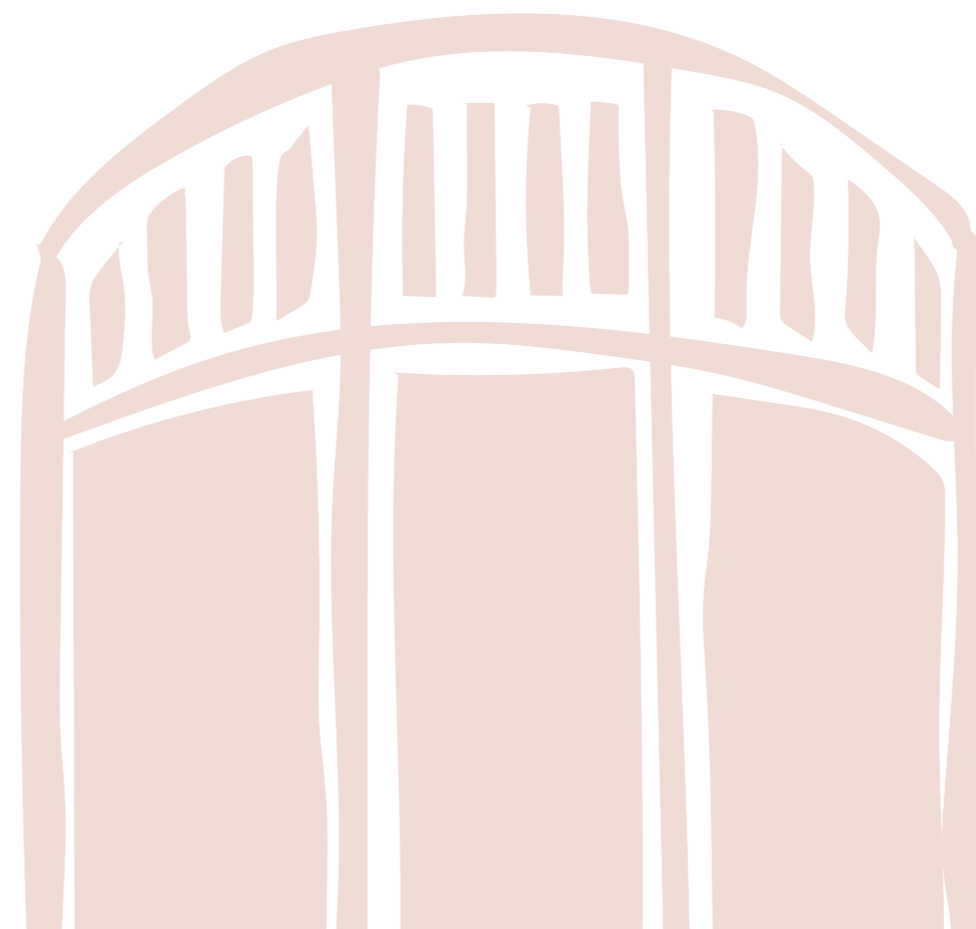
*chocolate truffle*

### VANILJGLASS MED KAKSMUL 95

*vanilla ice cream with cookie crumbs*

### CRÉME BRULÉE 95

*Crème brûlée*



## VECKANS DRYCK

### VECKANS ÖL 90

*Brooklyn defender IPA*

### HUSETS VITA 120

*Fish Hoek, Chenin Blanc, South Africa*

### HUSETS CAVA 125

*los monteros, spain*

### HUSETS RÖDA 120

*false bay old school syrah, south africa*

### VECKANS ALKOHOLFRIA 65

*Brooklyn special effects, hoppy lager*