

# LUNCH V. 38

## VECKANS LUNCHER

### FISK 195

ugnsbakad torsk med kantareller,  
ostronskivling, grönkål samt gräslök.  
serveras med potatis

*baked cod with chantarelles, oyster mushrooms,  
kale and chives. served with potatoes*

### KÖTT 195

färsk tagliatellepasta med bolognese. serveras  
med 36 månaders lagrad parmesan

*fresh pasta tagliatelle with bolognese. served with  
36 months aged parmesan*

### VEGETARISKT 195

grillad aubergine. serveras med pikant  
tomatsås och spenat

*grilled aubergine served with a spicy tomato  
sauce and spinach*

### VECKANS ÖL 69

*founders all day ipa, usa*

### HUSETS VITA 98

*le havre du paix, loire, france*

### HUSETS RÖDA 98

*false bay old school syrah, south africa*

### VECKANS ALKOHOLFRIA 40

*citra ipa, u.k*

## MISS CLARAS SALLADER

### GRILLAD KYCKLING 225

med fregola sarda, haricots verts, picklad rödlök,  
spenat och bönor. serveras med tryffelmajonäs

*grilled chicken with fregola sarda, haricots verts,  
pickled red onion, spinach and beans. served with  
truffle mayonnaise*

### HALSTRAD LAX 225

med fregola sarda, haricots verts, picklad rödlök,  
spenat och bönor. serveras med nobisdressing

*seared salmon with fregola sarda, haricot verts,  
pickled red onion, spinach and beans. served  
with nobis dressing*

### GRILLAD HALLOUMI 215

med fregola sarda, haricots verts, picklad rödlök,  
spenat och bönor. serveras med senapsmajonäs

*grilled halloumi with fregola sarda, haricot verts  
pickled red onion, spinach and beans. served with  
mustard mayonnaise*

### VECKANS DESSERT 49

*dessert of the week*

### CHOKLADTRYFFEL 49

*chocolate truffle*

