

Lunchmeny Vecka 24

11.30 - 13.30

A la carte

Wallenbergare - 185

*med ärtor, lingon, potatispuré
& brynt smör*

Piggvar - 295

*med bakad lök, blåmusselsås, stenfrukter
& tagetes*

Vegetariskt - 125

*Smörstekt sommarkål med lagrad ostsås,
rostade frön, stenfrukter & sockerärter*

Dryck

Loka - 30

Melleruds Pilsner <0,5% EKO - 49

Easy Rider Bulldog, <0,5% IPA - 55

*Ekologiska Drycker (beroende på säsong) - 55
(Tranbär/Äpple/Rabarber/Fläder/Svart Vinbär)*

Starköl

Wisby Pils Eko 5,0% 50cl - 89

Beavertown Gamma Ray APA 5,4% 50cl - 95

Folköl

The Tail Of a Whale Vete 3,5% 33cl - 59

People 's Bulldog IPA, 3,5% 33cl - 59

The Mad Canary Session IPA 3,5% 33cl - 59

Session Pale Ale Brutal Brewing 3,5% 33cl - 59

Bubbel

Codorniu Clasico, Cava - 79

Champagne - 115

Vitt

La Méridionale Chard - Sauvignon bl. - 89

Soellner Grüner Veltliner - 110

Rött

La Méridionale, Merlot Syrah - 89

Vinea Crianza, Tempranillo - 115

Dagens

125

Måndag

*Chortitzo & fläksida
med sommarkål, grillad citronmajonnäs,
rostade frön & yoghurt*

Tisdag

*Helstekt spätta
med dill, kapris, räkor, brynt smör & citron*

Onsdag

*Kalvfärslimpa
med majs, sockerärter, lagrad ostsås,
mandel & grön chili*

Torsdag

*Majskycklinglår
med caesardressing, ärtsallad, krutonger,
bakad lök & pickels*

Fredag

*Ox tri-tip
med remoulad, rostad lök, rädisa, nypotatis
sallad & stek sky*

Desserter

Tryfflar - 44

Crème Brûlée - 89

Allergier? Fråga oss gärna

