

# Lunchmeny V:2 10-14:e Januari

## **Veckans Gröna 130 kr**

*Chèvre chaud/linser/betor/vackra blad/vinägrett*

### Måndag

#### **Ugnsbakad sej 125 kr**

*Hummersås/kokt potatis/broccoli*

#### **Thyringer bratwurst 115 kr**

*Surkål/dijon/stekt potatis*

### Tisdag

#### **Krämig fisk & skaldjursgryta 125 kr**

*Grädde/svart ris/saffran*

#### **Raggmunk 115 kr**

*Stekt rimmat fläsk/rårörda lingon*

### Onsdag

#### **Friterat torskslag 125 kr**

*Dansk remoulade/kokt potatis/citron*

#### **Urbanat kycklinglår 115 kr**

*Dragon/champinjon/grädde/ris*

### Torsdag

#### **Ärtsoppa/fläsk/senap 125 kr**

*Pannkakor/rårörda hallon/vispgrädde*

#### **Stekt inlagd strömming 125 kr**

*Västerbottenscrème  
kokt potatis/picklad rödlök*

### Fredag

#### **Kollektivets Wallenbergare 145 kr**

*Potatispuré/ärter/lingon/skirat smör*

#### **Halstrad lax 145**

*Bakade rotfrukter/feta/citron/rosmarin*

## **a la carte**

**Grillad Spetskål ½ 115 kr 1/1 165 kr**

*Brynt smör/Maraconamandlar/Parmesan*

**Hummersoppa ½ 75 kr 1/1 165kr**

*½ cognacsgrädde 1/1+räkor/krutonger*

**Skagenröra ½ 125 kr 1/1 185 kr**

*Smörstekt bröd/dill/citron*

**Fråga oss gärna om allergener. Varmt välkomna!**

### Alkoholfritt

Coca Cola	28 kr
Cola Zero	28 kr
Fanta	28 kr
Fanta Lemon	28 kr
Sprite	28 kr
Ginger Beer	48 kr
San Pellegrino	32 kr
Vichy Catalan	32 kr
Vichy Catalan 1L	60 kr

### Öl/fat

#### **serveras i vinglas**

Stella Artois	65 kr
Goose IPA	69 kr

### Öl/Cider flaska 33cl

Modelo	71 kr
Negra Modelo	71 kr
Leffe Blonde	71 kr
Leffe Brune	71 kr
Spaten	85 kr
Cidre Galipette	65 kr

#### **Non Alcoholic**

Stella Artois 33 cl fl	48 kr
Galipette Cidre 0,0%	48 kr

### Bubbel

<b>Pol Roger Champagne</b>	<b>130 kr 755 kr</b>
<b>Oriol Rossell</b>	<b>95 kr 555 kr</b>

### Vitt vin

<b>Le Ballon</b> Vermentino/Sauvignon blanc -FRA	<b>105 kr 525 kr</b>
<b>Hessenstein</b> Riesling -GER	<b>115 kr 555 kr</b>
<b>En Équilibre</b> Riesling -FRA	<b>140 kr 680 kr</b>
<b>Les Murelles</b> Chardonnay -FRA	<b>135 kr 655 kr</b>
<b>Soalheiro</b> Alvarinho -POR	<b>125 kr 605 kr</b>
<b>Lignum</b> Xarel.lo/Chardonnay/Sauvignon Blanc -SPA	<b>135 kr 655 kr</b>
<b>Sancerre</b> Henry Bourgeois -FRA	<b>145 kr 705 kr</b>
<b>Chablis</b> Louis Robim -FRA	<b>145 kr 705 kr</b>

### Rött vin

<b>Le Ballon</b> Cinsault/Grenache/Cab Sauvignon -FRA	<b>105 kr 525 kr</b>
<b>Cote du Rhône</b> Grenach/Syrah -FRA	<b>115 kr 555 kr</b>
<b>Beaujolais-Villages</b> Gamay -FRA	<b>130 kr 630 kr</b>
<b>La Moutonnière</b> Pinot Noir -FRA	<b>125 kr 605 kr</b>
<b>Lignum</b> Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot -SPA	<b>135 kr 655 kr</b>
<b>Black Stalion</b> Cabernet Sauvignon -USA	<b>165 kr 805 kr</b>
<b>Clos Henri</b> Pinot Noir -NZ	<b>155 kr 750 kr</b>
<b>Il Principe</b> Nebbiolo -ITA	<b>145 kr 705 kr</b>

### glas flaska

### Våra Söta

<b>Choklad Nemesis</b> -Lättvispad grädde	<b>115 kr</b>
<b>Päron &amp; mandelkaka</b> -Lingonparfait	<b>75 kr</b>
<b>Crème brûlée</b> -Lättvispad grädde	<b>95 kr</b>
<b>Affogato</b> -Mauro espresso -vaniljglass	<b>65 kr</b>
<b>Kollektivets chokladtryffel</b>	<b>35 kr</b>
<b>Dessertost</b> -kex -marmelad	<b>65 kr</b>

### Kaffe från Mauro

Americano/Te	20 kr
Enkel Espresso	18 kr
Dubbel Espresso	28 kr
Macchiato	25 kr
Cortado	25 kr
Cappuccino	35 kr
Caffè Latte	40 kr

**Tack för idag och välkommen åter.**