

## PLATE DE JOUR – vecka 38

### Måndag

ISTERBAND MED DIJONSTUVAD VITKÅL – 135,-  
inlagda rödbetor saltgurka grovkornig senap kokt potatis

BAKAD RÖDINGFILÉ MED FÄNKÅLSDOFTANDE SAFFRANSÅS – 130,-  
ungsstekta grönsaker samt färskpotatis

BIFFAR GJORD PÅ FETAOST KIKÄRTOR & PERSILJADE – 125,-  
med syrad gurka tomatsås oliver samt färskpotatis

### Tisdag

RAGGMUNK MED KNAPERSTEKT FLÄSK – 135,-  
rårörda lingon och persilja

CHEVRÉGRATERAD TORSKFILE – 140,-  
med vitvin basilika saltorkade tomater serveras med broccoli och potatisstomp

MELANZANE ALLA PARMIGIANA – 130,-  
italiensk vegetarisk auberginegratäng gjord med tomat mozzarella och parmesanost

### Onsdag

LÅNGBAKAD GLACERAD FLÄSKKARRE – 140,-  
ungsstekta palsternackor och betor med fetaostcrème färskpotatis & syrad kål

SEJFILE MED POCHERAT ÄGG & BEURRE BLANC – 135,-  
honungsglaserade morötter färskpotatis

MELANZANE ALLA PARMIGIANA – 130,-  
italiensk vegetarisk auberginegratäng gjord med tomat mozzarella och parmesanost

### Torsdag

BIFFSAUTÉ MED PORTABELLO GRÄDDE & VITVIN – 140,-  
sockerärtor morot broccoli schallottenlök och färskpotatis

RIMMAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS – 130,-  
ekologisk lax från färöarna vikentomater

MELANZANE ALLA PARMIGIANA – 130,-  
italiensk vegetarisk auberginegratäng gjord med tomat mozzarella och parmesanost

### Fredag

WINERSCHNITZEL MED KAPRIS & CITRON – 145,-  
gjord på kalvinnanlår serverad med potatispuré

LASAGNE – 135,-  
gjord på con ragu från hängmörad högrek med rödvin san marzanotomater gräddig  
bachamel och lagrad parmesanost.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA – 130,-  
italiensk vegetarisk auberginegratäng gjord med tomat mozzarella och parmesanost

## Veckans rätter

HAMBURGARE PÅ GROVMALEN HÖGREV OCH BRINGA – 155,-  
karamelliserad lök dijonäs roman biffomat lagrad gruyere

VÄXTBASERAD BURGARE - 140,-  
grillad bakad portabello fänkålscredute chunky avocado srirachamayo  
romansallad biffomat karamelliserad lök

LASAGNE MED SOMMARENS GRÖNA BLAD – 150,-  
gjord på con ragu från hängmörad högrev med rödvin san marzanotomater gräddig  
bachamel och lagrad parmesanost.

BRISKET SANDWICH – 165,-  
långbakad och rökt brisket på grillat surdegsbröd karamelliserad lök srirachamayo picklad  
jalapeno hyvlad silverlök semitorkade vikentomater smörgåskrasse riven extralagrad  
parmesanost.

GLASNUDELSALLAD MED GRILLAD THEMPE – VEGANSK 145,-  
shitake pak choy hyvlade betor paprika rostade sesamfrön