

PLAT DU JOUR v.36

135:-

MONDAY

Kyckling med avokado och basilikasallad samt potatis-
klyftor

*Chicken with avocado & basil mash, salad and hand cut potato
wedges*

TUESDAY

Matjesill med skirat smöt, potatis, rödlök och gräslök

"Matjesill" with browned butter, potatoes, red onion and chives

WEDNESDAY

Pannbiff med klassiska tillbehör

*"Pannbiff" Beef patties with onion gravy, boiled new potatoes
and pickled cucumber*

THURSDAY

Bakad torsk med linser, bacon och timjan samt rostade
morötter

*Baked cod with lentils, crispy bacon and thyme, roasted carrots
& butter white wine reduction*

FRIDAY

Fläskschnitzel med kapis och persiljesmör, kokad potatis
samt ärtor och citron

*Pork schnitzel with caper and parsley butter, boiled potatoes,
green peas and lemon wedge*

VEGETARIAN

Rostad portobello svamp med varm potatissallad, spenat
och pocherat ägg samt persiljedressing

*Roasted portabello mushroom, warm potato salad, spinach,
poached egg, with caper and parsley dressing.*

SALAD

Caesarsallad med kyckling

*Chicken caesar salad with sour dough crutons and gran
Padano cheese*