



FIKA

FÖRMIDDAGSFIKA

Rågbrödsörgås med färskostmix på soltorkad tomat, kronärtskocka och kalkonpastrami

Vårt söta morgonbröd

Säsongs juice

Fruktsallad i kopp med fröströssel

EFTERMIDDAGSFIKA

Dagens bakverk

Rawbar

Frukt- & godisfat

Säsongs lemonad

Gäller perioden mars–september 2025





LUNCHMENYER

MENY 1

1. CAJUN-GRILLAT KYCKLINGLÅR

Med krämig ramslöksrissoni, rostad majs och picklad kålrabbi. Färsk spenat och mangold, tillsammans med rostade solroskärnor, ger rätten en härlig crunch. Toppas med en frisk örtcrème.

Alternativ: Cajun-grillad Quorn med samma smakrika tillbehör.

2. CHEF'S CHOICE – ÖVERRASKANDE OCH HÅLLBART

Rätten bygger på klimatsmarta råvaror som är rätt i tid här och nu, men även för morgondagen. Ni erbjuds en överraskande bowl som "håller hela vägen".

3. KRYDDBAKAD LAX

Serveras med en fräsch sallad på bok choy, marinerad grön sparris och granatäpple. Svart ris blandas med grillad vårlök, morotscrudité, cashewnötter och en örtsallad. Toppas med en krämig kryddmajonnäs.

Alternativ: Falafel på gråärta med samma smakrika tillbehör.

NÅGOT SÖTT EFTER MATEN – Chokladtryffel 33 kr

Kuvertbröd med vispad smör 52 kr

Gäller perioden mars–september 2025





MINGEL

KANAPÉER / 64 kr PER STYCK

3 stycken kanapéer / 155 kr per portion

1. Hummer & räskagen, pepparrot, dill och gräslök
2. Tartar på sotat reninnanlår, schalottenlök, pepparmajonnäs
3. Rödbetstartar, fläderkapris, rökt majonnäs, krispig lök
4. Löjromskrustad, dill, kajplök, smetana, gräslök
5. Confiterad skogschampinjon, färskost, rostad lök, rispuffar, kryddkrasse
6. Tonfisksashimi, wasabifärskost, calamansigele, pumpernickel, körvel
7. Choux puff med ostkräm och tryffel
8. Anklevermousse med inlagd vindruva och fikon samt hasselnöt

SMÖRREBRÖD / PRIS FRÅN 98 kr

1. Smörrebröd med hummus på Danskt rågbröd tillsammans med saltorkad tomat, krispiga kikärter och grillad paprika.
2. Smörrebröd med getostcrème på rågbröd tillsammans med bakad rödbeta, inlagd kronärtskocka och honungsrostade solrosfrön
3. Smörrebröd med kantarelltapenade på surdegsbröd tillsammans med picklad rödlök, parmesanost, krasse och friterad kapris

Gäller perioden mars–september 2025



MIDDAGSMENYER

MENY 1

#KAMMUSSLA | FÄNKÅL | HAVSKRÄFTA

Silkeslen quenell på kammussla omfamnad av en ragu på fänkål och persiljerot. Tomatgelé, havskräftolja och fyllig tomatbuljong som förhöjer smaken.

#OXKIND X OXFILE

Brässerad oxkind tillsammans med en grillad oxfilé, toppad med en djup rödvinssås. Krispig sparris, pancetta, karamelliserad lök. Serveras med rostad färskpotatis, smaksatt med citron och dragon.

#FLÄDER | JORDGUBB | MANDEL

Fläder- och jordgubbsbavaroise matchad med en syrlig citronkräm. Mandelkaka med brynt smör och jordgubbspudding som fullfjädrad avslutning.

VEGETARISKT ALTERNATIV MENY 1

Förrätt: Tartar på grillade grönsaker, en ragu på fänkål med tomatgelé, örtoolja samt soppa på persiljerot.

Varmrätt: Bakad blomkål toppad med granatäpple, solroskärnor och vårlöksolja.

Gäller perioden mars–september 2025



MIDDAGSMENYER

MENY 2 – VEGANSK

#RÖDBETSCARPACCIO 2.0

Saltbakade rödbetor med dragonkräm, confiterad tomat, syrlig olivolja, fermenterad vit sparris och krispigt lökcrunch.

#SPETSKÅL X SPARRIS

Bakad minispetskål fylld med en krämig sparris- och bönragu. Toppad med ramslökolja, sotad lök, krispig potatis och crème på espelettepeppar.

#CHOKLAD | VANILJ | JORDGUBB

Mörk chokladkaka med silkeslen vaniljpannacotta och jordgubbspudding. Avslutad med rostat cornflakeskrisp

Gäller perioden mars–september 2025





MIDDAGSMENYER

MENY 3

#TARTAR | LIBBSTICKA | RAMSLÖK

Lättsotad kalvtartar med bakade tomater och frasigt surdegsflarn, libbstickamajonnäs, picklad silverlök och aromatisk ramslöksolja.

#TORSK X RÖKT SMÖR

Ångad torskrygg med krispig potatis, ragu på vit sparris och gulbeta. Sammetslen rökt smörsås toppas med löjrom. Serveras med dillkokt färskpotatis.

#RABARBER | VIT CHOKLAD | KARAMELL

Brynt-smörsockerkaka med inkokta rabarber, len vit chokladkräm avslutas med salt karamell.

VEGETARISKT ALTERNATIV MENY 3

Förrätt: Tartar på sotad morot. Serveras med lättbakade tomater, surdegskrisp och libbastickscrème samt rädisa, picklad silverlök och ramslöksolja.

Varmrätt: Ångad spetskål med krispig potatis. Sås smaksatt med rökt vinäger tillsammans med en ragu på vit sparris och gulbeta. Serveras med dillkokt färskpotatis.

Gäller perioden mars–september 2025

