

Dagens fisk

155:-

V.43

Varje vardag mellan 11-14

Måndag

BOUILLABAISE

Krämig fisksoppa med skaldjursfond, färsk lax, torsk, toppad med handskalade räkor, aioli och krutong

Tisdag

PANKOFRITERAD SEJFILÉ

med tartarsås, gröna örter & rostad potatis

Onsdag

ÖRTSMÖRBAKAD TORSKFILE

Med haricots verts och dillkokt potatis

Torsdag

FRASIG RAGGMUNK

Med handskalade räkor, romsås, Västerbottensost, rödlök citron & dill

Fredag

HAVETS WALLEMBERGARE

Serveras med brynt smör, gröna örter, rårörda lingon och potatispuré

Förrätter

OSTRON

Färsk Marenneostron med lökvinaigrette, tabasco och citron

6st **225** 12st **395**

SKAGEN

Vårt härbakade saftiga rågbröd, skagenröra, löjrom och pepparrot

liten **155** stor **215**

CHARK

Tre olika sorters chark med oliver

145

Lunch Meny

BOUILLABAISE

Tomatbaserad soppa gjord på vår egna skaldjursfond, färsk lax och torsk, handskalade räkor, aioli och krutong på eget bröd

FRIED CHICKEN

Pankopanerad kycklingfilé, pommes frites, bladsallad och srirachamajonnäs

RÄKMACKA

Vårt egna rågbröd, handskalade räkor, dillmajonnäs, ägg, citron

MOULES MARINIÈRES

Blåmusslor, gräddbaserad sås med vitlök, schalottenlök, persilja och vitt vin

CAESARSALLAD

Romansallad, caesardressing, grana padano, rödlök, vår krispiga kycklingfilé

FLÄKSCHNITZEL

Panerad fläkschnitzel med rostad potatis, rödvinssås, kryddsmör och citron

RIMMAD LAX

Vår egna lenrimmade laxfilé, gräddig dillstuvad potatis, sallad, citron och dill

RÄKSALLAD

Romansallad, handskalade räkor, gurka, tomat, picklad rödkål, alfagroddar, ägg, avocado, citron och srirachadressing

SVAMPPASTA

Färsk pappardellepasta vänd i tryffeldoftande svampsås och bladspenat, toppad med grana padano

195

175

195

225

165

195

215

185

165

Skaldjur

SKALDJURSPLATEAU

2 pers **1790**

Hummer, havskräftor, färsk räkor, röka räkor, ostron, skagen, aioli, baguette. Förbokas!

RÄKLÅDA

255

Rökta räkor med rhode island, aioli och bröd

Till Barnen

FISH N CHIPS

125

KYCKLING & POMMES

110

PANNKAKOR

2st **55** 4st **90**



Desserten

AFFOGATO

Vaniljglass med nybryggd espresso

85

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée med vanilj

95

CHOKLADTRYFFEL

Vår egen chokladtryffel gjord på mörk choklad

45

MARÄNGSVISS

Vaniljglass, maräng, jordgubbskompott och vispad grädde toppad med chokladsås

110