

Dagens fisk

155:-

V.42

Varje vardag mellan 11-14

Måndag

BOUILLABAISE

Tomatbaserad soppa med skaldjursfond, färsk lax, torsk, toppad med handskalade räkor, aioli och krutong

Tisdag

FISH N CHIPS

Pankofriterad sejfilé med remouladsås, mushy peas & pommes

Onsdag

TORSKFILE

Ugnsbakad torskfilé med brynt smör, gröna ärtor, pepparrot & potatispuré

Torsdag

FRASIG RAGGMUNK

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

Fredag

SCAMPIPASTA

Linguinipasta slungad med mojo Rojo, chili & vitlöksfrästa wannemairäkor som toppas med nyriven parmesanost

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

Skaldjur

195

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

175

195

Till Barnen

FISH N CHIPS



125

KYCKLING & POMMES

110

PANNKAKOR

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

225

165

195

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, maränger, jordgubbskompott och vispad grädde toppad med chokladsås

110

215

185

165