

Lunchmeny V.20

Dagens rätt – 135 kr

Måndag

Fläsksida med majs- och ostkräm, vitkål & grön chili

Tisdag

Kummel med dillfärskost, gurka, syrligt brynt smör, dill & oxalis

Onsdag

Färsbiff med tomat, zucchini, örtstomp & smörad kycklingbuljong

Torsdag

Tupplår med kyckling velouté, tabbouleh, granatäpple & svartkål

Fredag

Kalv med spetskål, majonnäs på gatkamomill, chili & pistage

Vegetariskt – 135 kr

Rostad aubergine med rostad vitlök, basilika, grå ärta & bovete

Dessert

Rabarber – 110 kr

Med vit choklad, färskost & kaksmulor

Crème Brûlée – 89 kr

Tryfflar – 44kr

Förrätt

Grön sparris – 149 kr

Med rostad potatiscrème, gammelknas, ramslök & krispig potatis

A la carte

Havskatt – 317 kr

Med tomat, zucchini, aubergine, fänkålspollen, körvelsalt och vermouthsås

Lamminnanlår – 310 kr

Med lök- och lavendelmajonnäs, spritärta, morot & vinbär

Dryck

Alkoholfritt

Loka – 30 kr

Melleruds pilsner <0,5% EKO – 49 kr

Easy Rider Bulldog <0,5% IPA – 59 kr

Wisby Lager <0,5% LAGER – 59 kr

Ekologisk dryck (säsongsmaker) – 59 kr

Fatöl

Wisby Pils EKO 5,0% 0,4l – 82 kr

Beavertown Gamma Ray APA 5,4% 0,4l - 95 kr

Fourpure Shapeshifter IPA 5,9% 0,4l - 95 kr

Folköl

The Tail of a Whale Vete 3,5% 33cl – 65 kr

The Mad Canary, IPA 3,5% 33cl – 65 kr



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help