VECKANS LUNCH - 245

onsdag-fredag

Surdegsbröd & fermenterat smör

Fiskpinnar med citrusbladsmajonnäs och syrlig sallad
på rättika, mynta och thaibasilika

KAFFE/TE INGÅR

BRÖD

Alla rätter serveras på ett surdegsbröd

BAKAD BUTTERNUTPUMPA - 175
salvia, brynt smör, peperoncino och pecorino
(G, M)

SIKAFORSRÖRA- 285
rökt renstek, pepparrot, smetana, löjrom (20g) och gräslök
(G, M, F)

TONFISK × 2 - 195
tonfiskrillette och sotad tonfisk med kapris, bladpersilja och citron
(G, M, F, Ä)

FÖRRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA, VIT RÄTTIKA OCH GRÖNA BLAD – 185
nordisk curry, libbsticka och jalapeño
(Ä)

GÖS – 195
mandel, basilika och druvor
(F, MA, K)

BIFFTARTAR – 215
parmesan, endive och peppar
(G, M, Ä, So)

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025 – 195
gul curry, saffran och peperoncino
(B, G, M)

LIV 3 RÄTTERS - 695

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025
gul curry, saffran och peperoncino

LAMM
vita bönor, rosmarin, citron och harissa

FIKON
rosévin och mascarponeglass

VARMRÄTTER

LAMM – 385
vita bönor, rosmarin, citron och harissa
(Ä, M)

HELGRILLAD VAKTEL – 345
ras el hanout, tamarind och broccoli
(M, So)

MARULK VICHYSSOISE – 445
purjolök, potatis och citron
(M, F, Su)

RAVIOLI – 345
Karl-Johan, valnötter och smörad svampbuljong
(G, M, N, Ä)

DESSERTER

FIKON – 145
rosévin och mascarponeglass
(M, Ä, Al, Su, St)

KARAMELLTARTE – 150
havssalt och muscovadosocker
(G, M, Ä)

YOGHURTSORBET – 95
björnbär och vanilj
(M)

CHOKLAD CHOUX – 150
kaffe och hasselnöt
(G, M, Ä, N)

DAGENS OST – 125
fikonmarmelad
(M)

Har du några allergier? Prata med din servitör så hjälper vi dig.

G:Gluten, M:Mjölkprotein, Ä:Ägg, N:Nötter, B:Blötdjur, F:Fisk, MA:Mandel
So:Soja, Se:Selleri, Su:Sulfiter, Al:Alkohol, Sf:Senapsfrön, K:Kärnfrukt, St:Stenfrukt

restaurangliv.se // @restaurangliv