

LUNCHMENY V 39

Måndag - Onsdag 11.30 - 14.30
Alla rätter är inklusive bröd & sallad

Veckans lunchrätter

KÖTT 165
*Gräddstuvad Pytt Bellman med rödbetor,
cornichons & stekt ägg*

FISK 165
*Ångad kolja med bakade rotfrukter,
blomkål & vitvinssås*

VEGETARISKA 155
*Rostad spetskål med gulbetor, krasse,
hasselnötsolja & tryffelstuvad savoykål*

Dagens rätt

TISDAG 165
Raggmunk med stekt fläsk & lingon

TORSDAG 165
Veckans Schnitzel

FREDAG 175
*Wallenbergare med potatispuré, brynt smör,
gröna ärtor & lingon*

Traditions klassiker

KÖTTBULLAR 240
*Potatispuré, gräddsås, pressgurka
& lingon*

VEGETARISKA KROPPKAKOR 235
*Ångade kroppkakor fyllda med svamp serveras
med hasselnötsolja, lingon & lökpuré*

Efter maten

ÄPPELSMULPAJ 125
Med vaniljsås

CHOKLADBOLL 40

Förrätter

TOAST SKAGEN 185
*Klassisk toast Skagen,
serveras på surdegsbröd*

S.O.S 175
Tre sorters sill med klassiska tillbehör

TRADITIONS TRERÄTTERS

TOAST SKAGEN
Klassisk toast Skagen, serveras på surdegsbröd

KÖTTBULLAR
Potatispuré, gräddsås, lingon, pressgurka

ÄPPELPAJ
Smulpaj med vaniljsås

500

Dryck

Fatöl

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8% 80
Brännskär Brown Ale 5,3%, Nynäs Bryggeri 90
LUX IPA 6 %, Dugges 110

Ett glas vin från 120
½ glas vin 60

Alkoholfritt/kaffe

Bubbelvatten per person 35
Äppelmust/Lingondricka 95
Lättöl 40
Alkoholfri öl, Lager/Pale ale 60
Läsk 40
Bryggkaffe/Te 40
Espresso 35/40
Cappuccino/Latte 50

Vid eventuella allergier, fråga oss!

LUNCH MENU V 39

Monday - Friday 11.30 - 14.30

All dishes include bread & salad

Lunch dishes of the week

MEAT 165
*Creamy Swedish hash with beets,
cornichons & fried egg*

FISH 165
*Steamed haddock with baked root vegetables,
cauliflower & white wine sauce*

VEGGIE 155
*Roasted cabbage with hazelnut oil, yellow
beets, truffle stewed cabbage & cress*

Today's special

TUESDAY 165
*Potato pancake with fried pork &
lingonberries*

THURSDAY 165
Schnitzel of the week

FRIDAY 175
*Wallenbergare with potato purée, browned
butter, green peas & lingonberries*

Traditions classics

KÖTTBULLAR 240
*Classic meatballs with cream sauce,
potato purée, pickled cucumber & lingonberries*

VEGETARIAN KROPPKAKOR 235
*Steamed potato dumplings filled with mushroom,
hazelnut oil, lingonberries & onion purée*

Desserts

APPLE CRUMBLE 125
With vanilla anglaise

CHOCOLATE BALL 40

Starters

TOAST SKAGEN 185
*Shrimp, mayonnaise, lemon & dill
on sourdough toast*

S.O.S 175
Three kinds of herring with classic sides

TRADITIONS THREE COURSE MENU

TOAST SKAGEN
Shrimp, mayonnaise, lemon, dill on sourdough toast

KÖTTBULLAR
*Classic meatballs with cream sauce,
potato purée, pickled cucumber & lingonberries*

ÄPPELPAJ
Apple crumble with vanilla anglaise

500

Beverage

Draught beer

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8% 80
Brännskär Brown ale 5,3%, Nynäs Bryggeri 90
LUX IPA 6 %, Dugges 110

1 glass of wine from 120
½ glass of wine 60

Non-alcoholic

Sparkling water per person 35
Apple cider/Lingonberry juice, non-alcoholic 95
Light beer 2,2% 40
Non-alc beer, Lager/Pale ale 60
Soda 40
Filter coffee/Tea 40
Espresso 35/40
Cappuccino/Latte 50

Please, in case of any allergies ask us!