

# PAS D'ART

LUNCH



## VECKANS OMELETT WEEKLY OMELETTE

Omelett, citrusrimmad tonfisk & räkor,  
örter, grillad citron & aioli.  
*Omelette, citrus-cured tuna & shrimp, herbs,  
grilled lemon & aioli.*  
195 kr

## GRILLE MINUTE

Serveras med rödvinssås, tomat- &  
rödlökssallad, pommes frites & bearnaise.  
*Served with red wine jus, tomato & red onion  
salad, French fries & béarnaise.*

Kalv tri-tip / *Veal tri-tip* 395 kr  
Entrecôte (*Uruguay*) 535 kr

## FREDAGSSPECIAL

Bookmaker toast, grillad hanger steak,  
riven pepparrot, bearnaise, tomat,  
krispsallad & pommes frites.  
*Bookmaker toast, grilled hanger steak, grated  
horseradish, béarnaise, tomato, crisp lettuce &  
French fries.*  
285 kr

## VECKANS WEEKLY

### KÖTT MEAT

Friterad kyckling med rostad  
sötpotatis, höstgrönsaker,  
rödvinsvinaigrette och krispig lök.  
*Fried chicken with roasted sweet potato,  
autumn vegetables, red wine vinaigrette  
and crispy onion.*  
260 kr

### VEGETARISKA VEGETARIAN

Kantarellrisotto, parmesan och  
körvel.  
*Chanterelle risotto, parmesan and  
chervil.*  
210 kr

### FISK FISH

Bakad kolja med brynt smör, räkor,  
pepparrot, grönärtspuré och kokt  
potatis.  
*Baked haddock with browned butter,  
shrimp, horseradish, green pea purée and  
boiled potatoes.*  
265 kr

## LES PLATS

### HUMMERBISQUE

(FÖRRÄTT)

Sotat hummerkött smaksatt med dragon, serverat med rostad kavring, dillgelé, sockerärter och färska örter.  
*Charred lobster meat flavored with tarragon, served with toasted rye bread, dill jelly, sugar snap peas, and fresh herbs.*  
235 kr

### STEAK TARTARE

Hackad råbiff på nötrulle med sotad salladslök, picklad schalottenlök, bearnaisesås, friterad potatis och parmesan.  
*Beef tartare with charred spring onion, pickled shallot, béarnaise sauce, fried potatoes, Parmesan, and garden cress.*  
185 kr / 295 kr

### COQ AU VIN

Grillad kycklingklubbstek med rödvinssås, rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och kantareller. Serveras med potatispuré och tryffel.  
*Grilled chicken club steak with red wine sauce, smoked pork belly, pearl onions, chantarelles and chanterelles. Served with potato purée and truffle.*  
325 kr

### TORSKRYGG “GRENOBLE”

Sotad torskrygg serverad med en ragu på kapris och rödbetor, färskriven pepparrot, brynt smör, soja samt smörslungad potatis med färska örter.  
*Seared cod loin served with a ragu of capers and beetroot, freshly grated horseradish, browned butter, soy, potatoes tossed with butter and fresh herbs.*  
375 kr

### TRYFFELPAPPADELLE

Handgjord pappardelle med vegetarisk buljong, smör, vitt vin och tryffel. Toppad med Parmigiano Reggiano och färskriven tryffel.  
*Handmade pappardelle in a vegetarian broth with butter, white wine and truffle paste. Served with Parmigiano Reggiano and freshly grated truffle.*  
310 kr

### ÖRT & VITLÖKSPASTA

Casarecepasta med rostad vitlök, smör och färska örter. Toppas med friterad salvia och riven Parmigiano Reggiano lagrad 24 månader.  
*Casarecce pasta with roasted garlic, butter, and fresh herbs. Topped with fried sage and 24-month aged Parmigiano Reggiano.*  
215 kr

### LINGUINE MED SCAMPI

Citronmarinerade Vannameiräkor med linguini, vitlök, röd chili, musseljuice, vitt vin och smör. Serveras med persilja och tomatsalsa.  
*Lemon-marinated Vannamei prawns with linguine, garlic, red chili, mussel jus, white wine, and butter. Garnished with parsley and tomato salsa.*  
295 kr

### NICOISE

Sotad tonfisk med krispsallad, hyvlad gurka, haricots verts, bakad tomat, kronärtskocka, örtmarinerad potatis och kokt ägg. Toppas med strössel på  
torkade svarta oliver och friterad persilja, citron, dill och krutonger.  
*Seared tuna with crisp lettuce, shaved cucumber, haricots verts, roasted tomato, artichoke, herb-marinated potatoes, and boiled egg. Garnished with dried black olive crumble and  
fried parsley, lemon, dill, and croutons.*  
325 kr



Vid allergier eller ursprungsfrågor fråga personal

