

LUNCH PÅ SAVOY

3-RÄTTERS AFFÄRSLUNCH

325:-

Välj din varmrätt mellan Husman, Fisk eller Vegetarisk

DAGENS HUSMAN

Hembakat bröd med smör ingår

165:-

MÅNDAG

Fläskkotlett med grönpepparsås & rostade rotfrukter

TISDAG

Köttfärslimpa med gräddsås, pressgurka & lingon

ONSDAG

Grillad kyckling med krossad potatis, dijon - & dragonsås

TORSDAG

Biff Stroganoff med ört creme fraiche & potatispure

FREDAG

Grillad fläskfilé, tryffelsky, bönor & potatisgratäng

ALLTID PÅ SAVOY

*Skånsk äggkakaka, Stekt fläsk & Lingon
serveras i gjutjärnspannor efter antal gäster*

199:- per person

VECKANS

LILLA

Potatiskrokett med gouchjang & parmesan

115:-

RÅBIFF

Klassisk råbiff med kapris, rödbeta, dijon & äggula

Liten / Stor med Pommes Frites

125 / 225:-

FISK

Panerad fisk med kall dillsås & räkor

175:-

VEGETARISK

Kikärtsbiffar med örtyoghurt, fetaost & rostad potatis

145:-

SÖTA

Äppelkompott med kardemumma med vaniljgrädde

85:-

LUNCH AT SAVOY

3-COURSE BUSINESS LUNCH

325:-

Starter, your choice of main course & dessert

DISH OF THE DAY

165:-

incl. bread & butter

MONDAY

Pork chop with green peppercorn sauce & roasted root vegetables

TUESDAY

Meatloaf with cream sauce, pickled cucumber & lingonberries

WEDNESDAY

Grilled chicken with crushed potatoes, Dijon & tarragon sauces

THURSDAY

Beef Stroganoff with herbed crème fraîche & potato purée

FRIDAY

Grilled pork tenderloin, truffle jus, beans & potato gratin

ALWAYS AT SAVOY

199:- per person

Egg cake with fried pork belly & lingonberries, served in cast-iron skillets, sized for the number of guests

THIS WEEKS MENU

SOMETHING SMALL

115:-

Potato croquette with gochujang & Parmesan

STEAK TARTARE

125 / 225:-

Classic steak tartare with capers, beetroot, Dijon & egg yolk
Small / Large Tartare is served with a portion of fries

FISH

175:-

Breaded fish with cold dill sauce & shrimp

VEGETARIAN

145:-

Chickpea patties with herb yogurt, feta cheese & roasted potatoes

SWEET

85:-

Cardamom-spiced apple compote with vanilla cream