LUNCH PÅ SAVOY

3-RÄTTERS AFFÄRSLUNCH — 325 :-

Välj din varmrätt mellan Husman, Fisk eller Vegetarisk

DAGENS HUSMAN — 165 :-

Hembakat bröd med smör ingår

MÅNDAG
Nattbakad fläskkarré med skysås, chilimajo & friterad potatis

TISDAG
Persiljejärpar med gräddsås, gelé, pressgurka

ONSDAG
Wallenbergare med brynt smör, lingon & ärtor

TORSDAG
Coq au vin, sidfläsk, champinjoner, syltlök & rödvinssås

FREDAG
Biff Rydberg med dijonkräm, äggula & persilja

ALLTID PÅ SAVOY — 199 :- *per person*

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

VECKANS

LILLA — 115 :-
Jordärtskockssoppa med krisp & tryffelsmör

RÅBIFF — 125 / 225 :-
Svamp, vitlök, timjan & krispig lök
Liten / Stor med Pommes Frites

FISK — 175 :-
Havets Wallenbergare med potatispuré, brynt smör & gröna ärtor

VEGETARISK — 145 :-
Bakad blomkål, morotspuré, svamp, hasselnötter & brynt smör

SÖTA — 85 :-
Crème Brûlée

SAVOY.

LUNCH AT SAVOY

3-COURSE BUSINESS LUNCH — 325 :-

Starter, your choice of main course & dessert

DISH OF THE DAY — 165 :-

incl. bread & butter

MONDAY
Slow-roasted pork collar with pan gravy, chili mayo & deep-fried potatoes

TUESDAY
Parsley-spiced beef patties with cream sauce, jelly & pickled cucumber

WEDNESDAY
Wallenbergare with brown butter, lingonberries & peas

THURSDAY
Coq au vin with pork belly, mushrooms, pearl onions & red wine sauce

FRIDAY
Biff Rydberg with Dijon cream, egg yolk & parsley

ALWAYS AT SAVOY

Egg cake with fried pork belly & lingonberries, served in cast-iron skillets, sized for the number of guests — 199 :- *per person*

THIS WEEKS MENU

SOMETHING SMALL — 115 :-
Jerusalem artichoke soup with crispy garnish & truffle butter

STEAK TARTARE — 125 / 225 :-
Mushrooms, garlic, thyme & crispy onions
Small / Large Tartare is served with a portion of fries

FISH — 175 :-
Seafood Wallenbergare with potato purée, brown butter & green peas

VEGETARIAN — 145 :-
Baked cauliflower, carrot purée, mushrooms, hazelnuts & brown butter

SWEET — 85 :-
Crème Brûlée

SAVOY.