MOOSEHEAD´S LUNCH

MOOSEHEADS SVENSKA ÄLGGRYTA 189:-
Vår härliga långkokta älggryta med svamp som serveras med crème frâiche och hembakad grillad focaccia.

MOOSEHEAD´S SWEDISH MOOSE STEW 189:-
Our lovely slow braised moose stew with mushrooms served with crème frâiche and *our own grilled focaccia.*

MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR MED ÄLG OCH VILT 199:-
Med len potatispuré, härlig gräddsås, rårörda lingon och pressgurka. Svenskt kött.

MOOSEHEAD´S HOMEMADE MEATBALLS WITH MOOSE AND GAME 199:-
With smooth potato purée, a lovely cream sauce, lingonberries and pickled cucumber. Swedish meat.

KNAPERSTEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 189:-
Rimmat knaperstekt fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar serverat med krämig *löksås, kokt skånsk färskpotatis och färsk persilja.*

CRISPY FRIED PORK BELLY WITH ONION CREAM SAUCE 189:-
Traditional Swedish dish. Cured crispy pork belly from ecological free range pigs from *Rosersberg served with a creamy onion sauce, Scanian new potatoes and fresh parsley.*

LAXPUDDING 189:-
Klassisk laxpudding med varmrökt lax, potatis, smörstekt lök, dill och gräslök som toppas med smält smör, kallrökt lax, strimlade sockerärtor och dill och serveras med sallad.

SWEDISH SALMON GRATIN 189:-
Traditional Swedish dish. Classic salmon gratin with warm-smoked salmon, butterfried onions, dill and chives topped with melted butter, smoked salmon, sugar peas and dill.

VINTERSALLAD 169:-
Grönkål och svartkål marinerad med granatäpple- och lingonvinaigrette, smörstekt brysselkål, Västerbottenost, picklad butternutpumpa och saltrostade hasselnötter.

WINTER SALAD 169:-
Kale and black cabbage marinated with pomegranate and lingonberry vinaigrette, butterfried Brussel sprouts, Västerbotten cheese, pickled butternut pumpkin and salt roasted hazelnuts.

ASK OUR STAFF ABOUT ALLERGENS