

LUNCH- MENY

Välkommen!

Slå dig ner och
låt oss guida
dig genom en
gastronomisk
upplevelse.
Vi serverar
rätter med de
finaste
råvarorna från
både hav och
land.

Smaklig
måltid!



VARDAGSRUM & KÖK

DAGENS LUNCH — 145

MÅNDAG 20 MARS

Kalvfärsbiff / Blomkålscremé / Rotfrukter /
Senap- och dragonsås / Picklad gurka
VEG: Vegetarisk chili sin carne / Rucola / Picklad rödlök /
Havrefraiche / Ris

TISDAG 21 MARS

Ugnsbakad sej / Rostad potatis / Purjolök / Ärtor / Musselsås
VEG: Falafel / Grillad lök / Grönärtscremé / Rotfrukter / Fänkålsdressing

ONSDAG 22 MARS

Kycklingklubba / Matvetesallad / Het tomatsås / Örtaioli
VEG: Ärt- & zucchinibiff / Matvetesallad / Tomatsås / Örtaioli

TORSDAG 23 MARS

Havets Wallenbergare / Ärtor / Picklad lök / Rårörda lingon /
Potatismos / Smör
VEG: Rödbetsbiff / Ärtor / Picklad lök / Rårörda lingon /
Potatismos / Smör

FREDAG 24 MARS

Lättrökt pork belly / Palsternackscremé / Ärtor / Belugalinser /
Vårlök / Äppelcidervinägersky / Rostad potatis
VEG: Pasta pesto / Svamp / Ärtor / Tomat- & löksallad / Parmesan

VECKANS SALLAD — 145

Chilimarinerad lax / Ris / Blandsallad / Sojaböner / Mango /
Picklad gurka med koriander / Syltad rödlök / Groddar / Koriander /
Srirachamajonnäs

RÄKSMÖRGÅS — 248

Mörkt tångbröd från vårt bageri med tång från Marstrand / Ägg /
Majonnäs / Semitorkade tomater / Pepparrot /
Nudlar på gurka och rättika / Citron

OTTOS DUBBLA OSTBURGARE — 225

Isad silverlök / Saltgurka / French's Mustard /
Vår egna pepparketchup / Pommes frites

Inklusive sallad, bröd, vatten, kaffe och biscotti
Med reservation för ändring