

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 22 MAJ

Karre bakad över natt / palsternackspure / äpple / plommon / gräddsås /
krossad potatis

VEG: portabellosvamp / palsternackspure / plommon / äpple / morot /

TISDAG 23 MAJ

Pankopanerad sej / ärtor / dillkokt potatis / fänkålscrudite / dansk
remoulade

VEG: spenat och getostcanneloni bakad med tomat

ONSDAG 24 MAJ

Skinnstekt kyckling / kronärtskocka / svart oliv / bacon / creme på
soltorkad tomat och rostad vitlök / skysås/ rostad potatis

VEG: pasta pesto / kronärtskocka / oliv / tomat

TORSDAG 25 MAJ

bakad torsk / lök / kapris / dill / räka / brynt smör / pepparrot / potatis

VEG: panerad morot, haloumibiff / remoulade / fänkål / ärtor

FREDAG 26 MAJ

rökt brisket / grönkål / svarta bönor / picklad rödlök / tomatmajonnäs /
krämig potatis med vitlök / friterad lök

VEG : kålpaket / bönor / portabello / lök / groddar / koriander/
srirachamajjo

VECKANS SALLAD – 145

Sojamarinerad lax / ris / sojaböner / picklad rödkål / böngroddar /
avokado / mango / sojamajjo / sriracha / sesamfrö / koriander

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 kaka
Med reservation för ändring