



MENY VECKA 44 11:30 – 14:00

Veckans Vegetariska

Mån-tis: Gnocchi med tomatås, rucola, Parmigano, broccoli och salvia (G.L) 
Gnocchi with tomato sauce, rocket, Parmigano, broccoli, and sage

Ons-fre: Bakad rotselleri med persiljecrème, linser, picklad lök, spenat och salladslök 
Baked celeriac with parsley cream, lentils, pickled onion, spinach, and spring onion

Måndag

Högrevgryta med svamp, rödvin, rotfrukter, potatis och persilja (L) 
Beef chuck stew with mushrooms, red wine, root vegetables, potatoes, and parsley

Tisdag

Långbakad fläskkarré med skysås, rotmos, picklad lök och persilja (L) 
Slow-roasted pork shoulder with pan gravy, root vegetable mash, pickled onion, and parsley

Onsdag

Pannbiff med löksky, saltgurka, potatismos, senap och persilja (G.L) 
Swedish beef patties with onion jus, pickled cucumber, mashed potatoes, mustard, and parsley
Extra gott till kaffet

Torsdag

Jordärtskockssoppa med bacon, picklad lök, chips och timjan (L) 
Jerusalem artichoke soup with bacon, pickled onion, crisps, and thyme
Pannkakor med sylt och grädde

Fredag

Friterad sej med potatis, tartarsås, gröna ärtor, potatis, citron och dill (G.L) 
Fried pollock with potatoes, tartar sauce, green peas, lemon, and dill

G = Gluten L = Laktos

Dagens Lunch 150 kr

Veckans Vegetariska 140 kr

Härligt bröd, goda sallader och kaffe med kaka ingår

Klimato

CO₂e-data för Sverige tillhandahålls av Klimato-databasen.

Märkningarna visar CO₂e-utsläppen av en serverad måltid med ett betyg (A-E) som återspeglar dess relativa klimatpåverkan.



FRÅGA OSS GÄRNA OM ALLERGENER OCH URSPRUNG PÅ KÖTTET

PLEASE ASK YOUR WAITER REGARDING ALLERGENS

FÖLJ OSS GÄRNA PÅ INSTAGRAM: PICPOC_BY_PONTUS_FRITHIOF
PLEASE FOLLOW US ON INSTAGRAM: PIPOC_BY_PONTUS_FRITHIOF

