

LUNCH VECKA 42

10:00 – 14:00

DAGENS LUNCH

MÅNDAG

Chicken Green Curry 164:-
Limebakad kycklinglårfilé, grön curry, sugar snaps, koriander, rostad kokos och ris

TISDAG

Sej á la Grenoble 164:-
Rimmad sejfilé, kapris, rödbetor, brynt smör, dill och kokt potatis

ONSDAG

Gnocchi Bolognese Ragu 164:-
Potatisgnocchi, långkokt bolognese på blandfärs, tomat, vitlök, basilika och parmesan

TORSDAG

Pork Larb 164:-
Fläskfärs, mynta, koriander, lime, fisksås, chili, sallad, rödlök och rostat ris

FREDAG

Örtkyckling 164:-
Örtrostad kycklingklubba, dragonvelauté, spetskål- och krassesallad

VECKANS GRÖNSAK

Chili con Lentils 164:-
Gryta på sojafärs, linser, sötpotatis, tomat, chili, ris och limeyoghurt

VECKANS HUSMANKOST

Viltskav 164:-
Ren- och älgskav, höstsvamp, enbär, kokt potatis och lingon

SALLADER

Caesarsallad

170:-

Kycklinglårfilé, romansallad, bacon, parmesan, caesardressing och krutonger
Till våra sallader ingår det bröd och smör

Tonfisksallad

170:-

Tonfisk, ägg, sardeller, kokt potatis, sallad och kaprismajonnäs
Till våra sallader ingår det bröd och smör

Rödbeta & Fetaost

170:-

Bakade rödbetor, fetaost, matvete, honungsvinaigrette, kålsallad och rostade frön
Till våra sallader ingår det bröd och smör

ENDAST SALLADSBUFFÉ

125 kr

Betalas i bemannad kassa

Early bird

10:00 – 11:30

& Late bird

13:00 – 14:00

144 kr

FRÅGA PERSONALEN OM DU VILL VETA URSPRUNGET PÅ VÅRT PROTEIN ELLER OM DU HAR FRÅGOR OM ALLERGENER ELLER INTOLERANSER.



by Pontus Frithiof

FABRIKEN

by Pontus Frithiof

FÖLJ OSS FÖR NYHETER OCH VECKOMENYER PÅ INSTAGRAM:

