

Vecka 35

Serveras vardagar 11:00 - 13:30

Sallad, bröd, smör, olivtapenade, kaffe, te & kakor. /
Salad, bread, butter, olive tapenade, coffee, tea & cookies.

OBS! Med reservation för ändringar / NOTE! Subject to change.

Måndag 26 augusti

- Marinerad kycklingfilé med kapris & champinjonsås.
- Marinated chicken fillet with caper & mushroom sauce. 140 kr

Tisdag 27 augusti

- Sprödbakad flundrafilé med skagenröra & citron.
- Crispy baked flounder fillet with Skagen batter & lemon. 140 kr

Onsdag 28 augusti

- Biff Bourgogne (bräserad högrev) ragu, bacon & aioli.
- Beef Bourgogne (braised prime rib) ragu, bacon & aioli. 140 kr

Torsdag 29 augusti

- Piccata milanese på fläskkotlett (parmesan & pankopanerad) med tomatsås & citronmajonäs.
- Piccata milanese on pork cutlet (parmesan & breaded) with tomato sauce & lemon mayonnaise. 140 kr

Fredag 30 augusti

- Wallenbergare med brynt smör, lingon & sauterade gröna ärtor.
- Wallenbergare (veal patties) with browned butter, lingonberries & sautéed green peas. 140 kr
- Veckans vegetariska:
 - Paj med mozzarella, saltorkade tomater, broccoli, slungad sallad & chilimayo.
 - Pie with mozzarella, sun-dried tomatoes, broccoli, tossed salad & chili mayo. 140 kr
- Veckans pasta:
 - Prosciutto med grädde, chili, citronzest, parmesan, vitvin & ugnsgillade cherrytomater.
 - Prosciutto with cream, chili, lemon zest, parmesan, white wine & oven-grilled cherry tomatoes. 155 kr
-
- Veckans alternativa sallader: 165 kr
 - Cesarsallad med kyckling, parmesan, bacon, cocktail tomater, krutonger & syrad lök.
 - Cesarsallad med skalade räkor, parmesan, bacon, cocktail tomater, ägg, syrad lök & krutonger.
 - Falafel & grilloumi sallad med marinerad pasta, cocktail tomater & örtig vinägrett.

Vecka 35

Serveras vardagar 11:00 - 13:30

Sallad, bröd, smör, olivtapenade, kaffe, te & kakor. /
Salad, bread, butter, olive tapenade, coffee, tea & cookies.

Vivaldis alternativ / Vivaldi's alternative

OBS! Med reservation för ändringar / NOTE! Subject to change.

- - Ryggbiff med rödvinssås, tryffelsmör & klyftpotatis
** *** ****
- Sirloin steak with red wine sauce, truffle butter & wedged potatoes 195 kr
-
- Fylld fläsk schnitzel: Salami Ventricina (stark) ost, tryffelsmör, rödvinssås & klyftpotatis

- Stuffed pork schnitzel: Salami Ventricina (strong) cheese, truffle butter, red wine sauce & wedged potatoes 175 kr
-
- Högrek med briochebröd, ost, rökig chilimajo, frisésallad, tomat, picklad rödlök, pommes & tryffelmayo.

- Chuck steak with brioche bread, cheese, smoky chili mayo, frisée salad, tomato, pickled red onion, fries and truffle mayo 170 kr
-
- VEGETARISK BURGARE: Grilloumi med briochebröd, rökig chilimajo, frisésallad, tomat, picklad rödlök, pommes & tryffelmayo.

- VEGETARIAN BURGER: Grilloumi with brioche bun, smoky chili Mayo, frisée salad, tomato, pickled red onion, fries and truffle mayo. 165 kr
-

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten.
Are you allergic? You can always ask us about the content of the food.