

WINERY KITCHEN V.49

BAKAD KÅLRABBI

Pocherat ägg | Mangold | Brynt smör
160

TORSK

Rökt sidfläsk | Blåmusslor | Blomkålscreme
240

GRILLAD KALVSCHNITZEL

Gnocchi | Salvia | Marsalasås
220

WK BURGER

Lök | Tryffelmajonnäs | Pommes
190

VECKANS KLASSIKER

160

MÅNDAG

Stekt kycklinglår med jordärtskocka, svamp, grönkål och sherrysås

TISDAG

Ugnsbakad lax med citronhollandaise och spenat

ONSDAG

Pannbiff med lötsky, saltgurka, lingon och potatismos

TORSDAG

Sotad kummel med krassekräm, rödbetor och pepparrot

FREDAG

Lammrostbiff med rösti, getost, tomat och rödvinsky

VECKANS DESSERT

Dagens glass

85

Chokladtryffel

35

FENTIMANS SODA

Curiosity Cola, Ginger Beer,
Victoria Lemonade
40

VIN

Rött, Winery red #4, Solna, Sverige
Vitt, Touraine sauvignon blanc,
Loire, Frankrike
95

HÄRTAPPAT VATTEN

Fresh kolsyrat 33 cl
Fresh kolsyrat 75 cl
32 / 50