

LUNCH

Måndag

Helstekt fläskkotlett med stekt spetskål, cidersås och svartvinbärsgelé **190**
Pork chop with fried point cabbage, cider sauce and blackcurrant jelly

Tisdag

VEG Rostade kikärter, curry, kokos och basmatiris **190**
VEG *Roasted chickpeas, curry, coconut and basmati rice*

Onsdag

Dagens fångst, hackat ägg och vitvinsås **190**
Catch of the day with chopped egg and white wine sauce

Torsdag

Pannbiff med boulangerpotatis, saltgurka och majonnäs **190**
Salisbury steak with boulanger potatoes, pickled cucumber and mayonnaise

Fredag

Stekt kycklinglår med couscoussallad och salsa verde **190**
Fried chicken leg with couscous salad and salsa verde

À LA CARTE

VEG Vegetarisk biff på baljväxter med vita bönor, crudité och körvel **190**
VEG *Vegetarian steak with white beans, crudité and chervil*
 Vin/Wine: S.A. Terreno Bianco di Stella, Toscana, Italien **120/450**

Grillad tonfisk med nicoise sallad **235**
Grilled tuna with salad nicoise

Vin/Wine: 2019 Terreno Bianco Professore IGT, Toscana, Italien **175/700**

Grillad biff med bakad tomat, bearnaise och pommes frites **245**
Grilled beef with baked tomato, bearnaise sauce and french fries

Vin/Wine: 2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **150/600**

VIN

2019 The Winery Red, Solna, Sverige **120/450**

S.A. Terreno Bianco di Stella IGT, Toscana, Italien **120/450**

2019 Terreno Bianco Professore, Toscana IGT, Italien **175/700**

2020 Il Momento di Terreno, Toscana IGT, Italien **125/480**

2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **150/600**

2018 Terreno Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana, Italien **175/700**

2017 Terreno A Sofia, Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **940**

ALKOHOLFRITT

Läsk/Lättöl **32**

Alkoholfri öl **45**

TERRENOS OLIVOLJA

250 ml **195**

500 ml **335**

HÄRTAPPAT VATTEN

Kolsyrat 25 cl **32**

Kolsyrat 50 cl **50**



TERRENO
CHIANTI CLASSICO