

LUNCH

Måndag

Grillad kyckling med pak choi, jordnötter och jasminris **190**
Grilled chicken with pak choi, peanuts and jasmine rice

Tisdag

VEG Vegetariska biffar med couscoussallad och örtmajonnäs **190**
VEG *Vegetarian steaks with couscous salad and herb mayonnaise*

Onsdag

Pankopanerad dagens fångst med gurka och vitvinsås **190**
Panko fried catch of the day with cucumber and white wine sauce

Torsdag

Bräserad högrev med krämig risoni, saffran och tomat **190**
Braised chuck with creamy risoni, saffron and tomato

Fredag

Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor och lingon **190**
"Wallenbergare" Minced veal steak with potato puree, green peas and lingonberry

À LA CARTE

VEG Stekt brysselkål med dragonpesto, ruccola och parmesan **190**
VEG *Fried brussels sprouts with tarragon pesto, rocket salad and parmesan cheese*
 Vin/Wine: 2019 Terreno Bianco Professore IGT, Toscana, Italien **175/700**

Brödsteckt bergtunga med grenoble, dill och citron **235**
Bread fried lemon sole with grenoble, dill and lemon
 Vin/Wine: 2019 Terreno Bianco Professore IGT, Toscana, Italien **175/700**

Majskyckling med rotfrukter, vitlök och rostad buljong **255**
Chicken with root vegetables, garlic and roasted broth
 Vin/Wine: 2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **150/600**

VIN

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

ALKOHOLFRI

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