

VECKANS LUNCH

LUNCH OF THE WEEK

130

FÖRRÄTTER

STARTERS

75

MÅNDAG

Förrätt: Stekt inlagd strömming med lök och picklad gurka.

Fried herring, pickled and served with onion pickled cucumbers.

Fisk varmrätt: Smörstekt torskrygg med brynt smör och klassisk tillbehör.

Butter fried cod loins with buerre noisette, egg, shrimps and grated horseradish.

Kött varmrätt: Bräserade fläksidor med fylld portabellosvamp, fondantpotatis och rödvinsås.

Braised pork belly with a stuffed portabello mushroom, fondant potato and red wine sauce.

TISDAG

Förrätt: Serranoskinka och svampsallad.

Serrano ham and mushroom salad.

Fisk varmrätt: Halstrad gös med blandade betor, duchessepotatis och en varm pestosås.

Seared pike perch with mixed beets, duchesse potatoes and a warm pesto sauce.

Kött varmrätt: Brie- och basilikafyllt majskyklingbröst med en ragu av vita bönor och salicciakorv, serveras med en marsalasås.

Brie and basil filled breast of a corn fed chicken on a bed of white bean and saliccia ragout with Marsala sauce.

ONSDAG

Förrätt: Skagencanapé.

Toast skagen canapé.

Fisk varmrätt: Stekt lax med grillad zucchini, potatisstomp smaksatt med gräddfil och spenat, toppad med pocherat ägg.

Pan fried salmon with grilled courgettes, crushed potatoes flavoured with sour cream and spinach, topped with a poached egg.

Kött varmrätt: Roulade av flankstek fylld med fetaost och saltorkade tomater, serveras med rosmarinstekt potatis.

Roulade of flank steak filled with feta cheese and sun dried tomatoes, served with rosemary fried potatoes.

TORSDAG

Förrätt: Liten kycklingwrap med salsasås.

Mini chicken wrap with salsa sauce.

Fisk varmrätt: Thailändsk fiskgryta med heta räkor, nudlar, soyakokt ägg och srirachasås.

Thai fish stew with spicy prawns, noodles, soy cooked egg and sriracha sauce.

Kött varmrätt: Äppel- och skinkfylld schnitzel med lökstekt potatis, bearnaisesås och tomatsallad.

Apple and ham filled schnitzel with onion fried potatoes, bearnaise sauce and a tomato salad.

FREDAG

Förrätt: Färska rödbetor med getostkräm och rostade solrosfrön.

Freshly cooked beetroots with a goats cheese cream and roasted sunflower seeds.

Fisk varmrätt: Grillad röding med stekt potatis, krabbroulader, grönsaksflore samt vitvins- och dillskum.

Grilled artic char with fried crab rolls, seasonal vegetable florets and a white wine and dill foam.

Kött varmrätt: Ekens mixed grill med majskolv, coleslaw, chimichurri och cajunkryddad klyftpotatis.

Ekens mixed grill with corn on the cob, coleslaw, chimichurri and cajun spiced potato wedges.

Veckans salad: Sensommarsallad med kräftstjärter, serveras med västerbottenspaj.

Late summer salad of crayfish tails, served with västerbotten quiche.

125

Veckans pasta: Spenat- och ricottafylld cannelloni med parmaskinka.

Spinach and ricotta filled cannelloni served with Parma ham.

125

*For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used please ask a member of the staff.