



STADSHUSKÄLLAREN
— I SKOGEN. I STAN. —

LUNCH

FÖRRÄTT

SKAGENRÖRA

½ 165

1/1 serveras med liten sallad 235

RÅBIFF MED TRYFFELCREMÉ

syrad silverlök, krispig jordärtskocka och riven Gammel Knas ost

½ 165

1/1 serveras med pommes frites 255

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

med ragu på bacon och mandel samt brödfärlar

½ 145

1/1 195

VARMRÄTTER

OMELETTE FYLLD MED CHÈVRE

spenat och stekt svamp, serveras med liten sallad

189

OMELETTE FYLLD MED GRUYÈREOST

stekt lök och flatrökt skinka, serveras med liten sallad

189

VILTSKAVSGRYTA

inlagd svamp, potatispuré och rårörda lingon

255

KROPPKAKA MED SVAMP

med rotselleri, gotlandslinser och brynt smör, smaksatt med soja och krossade mandlar

245

RÖDINGFILÉ

med Sandefjordsås, rostad broccoli, sikrom och kokt potatis

275

LÅNGBAKAD OXKIND

med rödvinssky, rökt sidfläsk, picklad lök, dijonnaise och friterad kulpotatis

285

DESSERT

VARIATION PÅ SVENSKA ÄPPLEN - NOBELDESSERT 2024

Terrine på karamelliserade Fridaäpplen. Brynt smörkaka på jordmandel smaksatt med granskott. Kräm på rosenkvitten samt tunt skivade äpplen med kamomill. Serveras med en glass på gatkamomill och punsch.

215

MÖRK CHOKLAD

hazelnut brownie, coffee ice cream and cream cheese mousse

145

PRALIN

55

