

# DAGENS LUNCH

## MÅNDAG

Stort i panna, pytt med större bitar av allt från lokal korv, kött och rökt kött, stuvad i senapsgräddsås. Råstekt potatis, karamelliserad lök, kokt i vår egen öl, från Blacksta Brygghus. Toppat med ett 65-graders ägg.

Sparrisrisotto med pak choi från Oasen på Åsen och lagrad getost från Sörbro

## TISDAG

Fiskgryta med torsk, jätteräkor, musslor, musselsås, potatis, rotsaker och aioli

Shakshuka; marockansk tomatgryta smaksatt vår egen chilisås med chili från Oasen på Åsen, med 65-gradersägg och libanesiskt tunnbröd

## ONSDAG

Pannbiff med rödvinskaramelliserad steklök, hela champinjoner och rökt sidfläsk. Tryffeldoftande potatispuré och rödvinssås

Svamp Bourguignon, med rökta champinjoner och tryffeldoftande potatispuré

## TORSDAG

Fish and chips, med ärtor och curryremouladsås

Risottobiffar och färskpotatis, med smörig sås smaksatt med ramslök från Trosa

## FREDAG

Varmrökt porchetta (roullade på fläskkarré) smaksatt med citron och örter. Rostad potatis, tomatky och friterad salvia

Rödbetor à la Hasselbacken, rostad potatis, friterad kapris, brynt smör och bakad fetaost

**110 kr ink salladsbuffé, bubbelvatten och kaffe**