

LIGHT DINER

Lunch of the week

Monday

APPETIZER:

Västerbotten cheese pie and herb salad

Västerbottenpaj med örtsallad

MAIN COURSE:

Mustard-glazed brisket of beef with root vegetable puree

Senapsglaserad oxbringa med rotmos

Tuesday

APPETIZER:

Cajun shrimp mix

Cajunkryddade räkor på crostini

MAIN COURSE:

Herb-marinated chicken with gnocchi gratin and red wine sauce

Örtmarinerat kycklinglår med gnocchigratäng och rödvinssås

Wednesday

APPETIZER:

Crab cake with coriander aioli

Crab cake med korianderaioli

MAIN COURSE:

Curry laksa with cod and jasmine rice

Curry laksa med torsk och jasmínris

Thursday

APPETIZER:

Spinach soup with egg

Spenatsoppa med krossat ägg

MAIN COURSE:

Veal stew with orange and sweet potato

Apelsindoftande kalvgryta med sötpotatis

Friday

MAIN COURSE:

Grilled top blade with béarnaise sauce and potato gratin

Grillad bogbladsstek med bearnaise och potatisgratäng

DESSERT:

Crème brûlée

Crème brûlée

Light Lunch

Enjoy a two course business lunch every day of the week for only 255 SEK

Weekly

Soup 79 SEK

Creamy mushroom soup with cheddar cheese on crostini

Krämig svampsoppa med gräslök och cheddarost på crostini

Organic/Kravmärkt 178 SEK

Pollock fish gratin

Fiskgratäng på MSC-märkt sejfilé

Salad 179 SEK

Quinoa salad with serrano, figs and mozzarella

Quinoasallad med serrano, fikon och mozzarella

Vegetarian 170 SEK

Chanterelle risotto with arugula salad and parmesan cheese

Kantarellrisotto med rucola och parmesan

Dessert

Nordic Light's home-made truffles 3 pcs

Nordic Lights hemgjorda praliner 3 st 57 SEK

Sorbet 45 SEK