

## SWEDISH TASTE LUNCHMENY v.43

### AFFÄRSLUNCH

2 rätter 325 kr / 3 rätter 360 kr

#### FÖRRÄTT

(125 kr)

"Bouillabaisse" med citronbakad torsk & fänkål

*"Bouillabaisse" lemon baked cod & fennel*

#### VARMRÄTT

(225 kr)

Ryggbiff med karamelliserad smälök & "pommes jackson"

*Sirloin steak with caramelized onions & "pommes jackson"*

#### DESSERT

(75 kr)

Kryddkaka med havtorn & färskostskum

*Spice cake with sea buckthorn & cream cheese foam*

### ALLTID PÅ TASTE

Rådjurswallenbergare, picklad svamp, rostade lingon & brynt smör 185 kr

*"Wallenbergare", pickled mushrooms, roasted lingonberries & browned butter*

#### DAGENS FÅNGST

Dagspris

Varieras under veckan / *Varied during the week*

### À LA CARTE

#### GÅRD

(225 kr)

Ryggbiff med karamelliserad smälök & "pommes jackson"

*Sirloin steak with caramelized onions & "pommes jackson"*

#### KLASSIKER

175 kr

Kalvlever med höstäpplen, puylinser & rödvinsås

*Calf's liver with autumn apples, puy lentils & red wine sauce*

#### GRÖNT

160 kr

Svamp "lasagne" med rostad vitlöksskum

*Mushroom "lasagna" with roasted garlic foam*

#### SÖTT

Sötsaker x 2

25 kr

*Sweets x 2*

Kryddkaka med havtorn & färskostskum

75 kr

*Spice cake with sea buckthorn & cream cheese foam*

### DAGENS v.43

130 kr

Inkl. Sallad, bröd & smör

#### MÅNDAG

Plommonspäckad fläskkarré, Hasselbackspotatis & pressgurka

*Plum packed pork loin, "Hasselback potatoes" & pickled cucumber*

#### TISDAG

Persiljejärpar, svartpepparrissoni, morötter & skysås

*Parsley beef, black pepper rissoni, carrots & gravy*

#### ONSDAG

Rostad vitlökskyckling, rosmarinbakade rotfrukter

*Roasted garlic chicken, rosemary baked root vegetables*

#### TORSDAG

"Taste stroganoff", citron, senap & kokt potatis

*"Taste stroganoff", lemon, mustard & boiled potatoes*

#### FREDAG

Dillströmming, räksmör & palsternackspuré

*Dill herring, shrimp butter & parsnip puree*

swedish taste™

Restaurang | Matlagningsstudio | Konferens | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)