

PLAT DÙ JOUR

Serveras tisdag till fredag i
begränsat antal

Vecka 26

Tisdag

Kalvköttbullar, tomat- och basilikasås, rostad
potatis, parmesan och örtolja

Onsdag

Köttbullar, gräddsås, rårörda lingon, gurka,
persilja och potatispuré

Torsdag

Bjäreyckling, örtcrème, parmesanpotatis och
friterad palsternacka

Fredag

Kalv tri-tip, dragonvelouté, rostad potatis, gröna
bönor med varmrökt sidfläsk och vitlök

165:-

VECKANS FISK

Dillstuvad potatis & kallrökt lax, citron, dill

195:-

VECKANS VEGETARISKA

Gnocchi i tomatsås, basilika gremolata och
buffelmozzarella

185:-

Inkl. Stilla vatten, hembakat bröd, kaffe & kakor

À LA CARTE

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med
löjrom från Kalix, smörstekt
brioche, citron confit- & wasabi-
aioli, tellicherrypeppar & picklad
lök
220:-

STEAK MINUTE

Grillad ryggbiff, Café de Parissås,
vaxbönor & pommes frites
315:-

RÄKSMÖRGÅS

Danskt rågbröd från eget bageri,
63 graders
ägg, handskalade räkor,
dijonmajonnäs &
picklade tomater
285:-

DESSERT

PRALIN FRÅN AHLGRENS KONFEKTYR

45:-

AFFOGATO

Vaniljglass från lejonet / björnen
serveras med en dubbel espresso
95:-

LEMONCURD

Lemoncurd, inkokta rabarber,
blåbärskräm
toppad med maräng och färska bär
125:-

Cappuccino 55:-
Dubbel espresso 38:-

EK
BRASSERIE ERIK

EK

BRASSERIE ERIK

