

# HEJM LUNCH V.4

## Må/Mon – Fr/Fri 11-14.30

### DAGENS HUSMAN – TODAY'S HOMECOOKED

#### Måndag / Monday

Stängt / Closed

#### Tisdag / Tuesday 13,50€

Stekt strömming med potatispuré, bakad blomkål, inlagd gurka, brynt smör, dill och sockrade lingon / Fried herring with potato purée, baked cauliflower, pickled cucumber, browned butter, dill and sugared lingonberries

#### Onsdag / Wednesday 13,50€

Chorizopasta med tomat, fänkål, pestomarinerad broccoli, rostade frön och lagrad ost / Chorizo pasta with tomato, fennel, pesto marinated broccoli, roasted seeds and aged cheese

#### Torsdag / Thursday 13,50€

Fiskfärsbiff med stuvad potatis, Sandefjordssås, råhyvlat äpple, stjälkselleri och riven pepparrot / Fish patty with stewed potatoes, Sandefjord sauce, apple, celery, and horseradish

#### Fredag / Friday 13,50€

Grisschnitzel med friterad potatis, rostat vitlökssmör, krämiga ärter och tunnhyvlad löksallad / Pork schnitzel with fried potatoes, roasted garlic butter, creamy peas, and thinly sliced onion salad

### LÅNGLUNCH – LONG LUNCH 25,00€

Skinnsteft sik med potatispuré, syrad vitkål, inlagd gurka, skummig musselsås, krispigt bröd och riven pepparrot / Skin-fried whitefish with potato purée, pickled cabbage, cucumber, foamy mussel sauce, crispy bread and horseadish

Gräddglass med mandelkaka, havtornssoppa, rostad mandel och vispad grädde / Cream ice cream with almond cake, sea buckthorn soup, roasted almonds and whipped cream

*I lunden ingår, vatten, soppa och bröd som serveras till bordet. Kaffe och te hämtas från bardisken. Meddela gärna om matallergier finns. Smaklig lunch!*

*Water, soup, and bread are all included in the lunch, and they are served to the table. Coffee and tea you can find at the bar counter. Please inform us about any food related allergies. Enjoy your lunch!*

### VECKANS LUNCH – THIS WEEK'S LUNCH

#### Veckans fisk / Fish of the week 15,50€

Friterad spätta med dillpotatis, blomkål, kaprismajonnäs, isad fänkål, rostad mandel och riven pepparrot / Deep-fried plaice with dill potatoes, cauliflower, caper mayonnaise, fennel, roasted almonds, and horseradish

#### Veckans kött / Meat of the week 15,00€

Rödvinsbräserad ekologiskt högrev med potatispuré, champignon, krispigt sidfläsk, syltlök, morot och syrad kål / Red wine braised organic chuck, potato purée, mushrooms, crispy pork belly, pickled onions, carrot and cabbage

#### Veckans gröna / Green of the week 14,00€

Rostad och inlagd rödbeta från Finne farm med stuvade linser, bakad lök, gremolata, riven getost och solrosfrön

*/Fås även vegansk*

Roasted and pickled beetroot from Finne farm with stewed lentils, baked onion, gremolata, grated goat cheese and sunflower seeds

*/Available as vegan*

### DESSERT

Gräddglass med mandelkaka, havtornssoppa, rostad mandel och vispad grädde /

Cream ice cream with almond cake, sea buckthorn soup, roasted almonds and whipped cream 8,00€

#### Liten sötsak till kaffet / Pikkumakea kahville

Mattis chokladkaka med blåbärskompott och torkad vresros / Mattis chocolate cake with blueberry compote and dried rugosa rose 3,00€