

# HEJM LUNCH V.17

## Må/Mon – Fr/Fri 11-14.30

### DAGENS HUSMAN – TODAY'S HOMECOOKED

#### Måndag / Monday 14,00€

HEJM's pasta bolognese med syrad lök, ruccola, tomatsallad och riven lagrad ost / HEJM's pasta bolognese with pickled onion, rocket, tomato salad, and grated aged cheese

#### Tisdag / Tuesday 14,00€

Fiskfärsbiffar med potatispuré, syrad gurka, pepparrot, skummig smörsås och fänkål / Minced fish patties with potato purée, pickled cucumber, horseradish, foamy butter sauce, and fennel

#### Onsdag / Wednesday 14,00€

Mustig gryta på nöt och gris med tomat, potatis, aioli, lök och persiljesallad / Rich stew with beef and pork, tomato, potato, aioli, onion, and parsley salad

#### Torsdag / Thursday 14,00€

Smörstekt kavring med friterad strömming, remouladsås, sylrig kålsallad och riven pepparrot / Butter-fried rye bread with deep-fried Baltic herring, remoulade sauce, cabbage salad, and grated horseradish

#### Fredag / Friday 14,00€

Grillad kyckling med svart quinoa, paprika, rostad sommarkål, purjolök och chilimajonnäs / Grilled chicken with black quinoa, bell pepper, roasted summer cabbage, leek, and chili mayonnaise

### VECKANS LUNCH – THIS WEEK'S LUNCH

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

Friterad spätta med dillpotatis, remouladsås, rostad blomkål, spenat och marinerad fänkålsallad / Deep-fried flounder with dill potatoes, remoulade sauce, roasted cauliflower, spinach, and marinated fennel salad

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

Mörbakat ekologiskt nötkött i buljong med tomat, färskkål, dragon, potatis, vitlökskräm och grillad vitlöksbröd / Oven-baked organic beef in broth with tomato, cabbage, tarragon, potato, garlic crème, and grilled garlic bread

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

Risotto med stekt svamp, rostade frön, syrad lök, lagrad riven ost och örtolja  
*/Fås även vegansk*  
Risotto with fried mushroom, roasted seeds, pickled onion, grated aged cheese, and herb oil  
*/Available as vegan*

### LÅNGLUNCH "PROJECT LIV 10år" LONG LUNCH "PROJECT LIV 10 y" 25,00€

Smörstekt abborre med rökt potatispuré, syrad morot, krispigt bröd, dill, riven pepparrot och skummig vitvinsås / Butter-fried perch with smoked potato purée, pickled carrot, crispy bread, dill, grated horseradish, and foamy white wine sauce

Svartvinbärssorbet med lättvispad grädde, sockerkaka, havremysli och kinuskisås med nötter / Black currant sorbet with whipped cream, sponge cake, oat muesli, and caramel sauce with nuts

### DESSERT

Svartvinbärssorbet med lättvispad grädde, sockerkaka, havremysli och kinuskisås med nötter / Black currant sorbet with whipped cream, sponge cake, oat muesli, and caramel sauce with nuts **8,00€**

#### Liten sötsak till kaffet / Small sweet with coffee

Ålands pannkaka med sviskonkompott och vispad grädde  
Traditional oven-baked pancake from Åland with prune compote, and whipped cream **3,00€**

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

*Water, salad, 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!*