

LUNCHBUFFÉ V.7 kl 11:30 – kl 14:00 *Pris/Price: 225 sek*  
3 varmrätter/3 main courses + soppa/soup + salladsbuffé/salad buffet +  
efterrätter/desserts

### Måndag/ Monday

Torsk med rostade betor, kapris, brynt smör och gräslökspotatis  
Cod with roasted beets, capers, browned butter and chive potatoes

Ädelostfylld fläkschnitzel med pak choi, kryddsky och stekt potatis  
Blue cheese filled pork schnitzel with pak choy, spice gravy and fried potatoes

Varm nudelsallad med sojaböner och tofu  
Warm noodle salad with soy beans and tofu

### Tisdag/Tuesday

Bakad sej med krämig gubbröra, ärtor och dillpotatis  
Baked saithe with creamy anchovies, onions & eggs, peas and dill potatoes

Biff Lindström med rostad broccoli, persiljesmör, rödvinskrydd och rostad potatis  
Beef Lindström with roasted broccoli, parsley butter, red wine gravy and roasted  
potatoes

Pestobakade grönsaker och rostade kikärter  
Pesto baked vegetables with roasted chickpeas

### Onsdag/ Wednesday

Örtbakad kolja med chilipicklade rotfrukter, wasabimajonnäs och rostad potatis  
Herb baked haddock with chili pickled root vegetables, wasabi mayo and roasted  
potatoes

Tomatbräserverad kalvstek med rostad zucchini och krämig gnocchi  
Tomato braised veal steak with roasted zucchini and creamy gnocchi

Lins & spenatcurry med raita och basmatiris  
Lentil & spinach curry with raita and basmati rice

### Torsdag/ Thursday

Lax med räkor, purjolök, grönärtssås och kokt potatis  
Salmon with shrimps, leeks, green pea sauce and boiled potatoes

Biff Stroganoff med saltgurka, smetana och potatisstomp  
Beef stroganoff with pickled cucumbers, sour cream and mashed potato

Vegetrisk frittata med paprikacremé  
Vegetarian frittata with paprika cream

### Fredag/ Friday

Havets Wallenbergare med citron, ärtor, brynt smör och potatispuré  
Swedish fish patties with lemons, peas, browned butter and potato purée

Flankstek med varm tomatsallad, chimichurri och sötpotatispommes  
Flank steak with warm tomato salad, chimichurri and sweet potato fries

Vegetarisk chili  
Vegetarian chili

Naturligtvis erbjuder vi även ala-carte

## Starters

**Toast Skagen** - räkor, löjrom, citron, dill

Toast Skagen - shrimps, bleak roe, dill

185 (1,2,3,4,7,10,12)

**Caesarsallad** - grillad majs kyckling eller grillad halloumiost,  
parmesan, krutonger

Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese, parmesan, croutons

½ 115

1/1 175 (1,3,4,7,10,12)

**Caesarsallad** - räkor, parmesan, krutonger

Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons

½ 135

1/1 195 (1,2,3,4,7,10,12)

**Marinerad kammussla** - betor, grönärtscremé, sojaböner

Marinated scallops - beets, crème of green peas, soy beans

130 (6,7,14)

## Classics

**Björks köttbullar** - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

Björks meatballs - cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, potato purée

185 (1,3,7,9)

**Björks högre vshamburgare** - sidfläsk, cheddar, picklade lökar,

rostad vitlöksmajonnäs, saltgurka, pommes frites

Björks chuck roll burger - bacon, cheddar, pickled onions, roasted garlic mayo, gherkin,

French fries

199 (1,3,7,10,12)

**Björks vegetariska sojaburgare** - halloumi, picklade lökar,

rostad vitlöksmajonnäs, saltgurka, pommes frites

Björk's vegetarian soy burger - halloumi, pickled onions, roasted garlic mayonnaise,

gherkin, French fries

199 (1,3,6,7,10,12)

**Grillad lax** - dill & gräslöksvelouté, rotselleri, fånkål, rostad potatis

Grilled salmon - dill & chives velouté, celeriac, fennel, roasted potatoes

265 (4,7,9,12)

**Björks renskav** - rårörda lingon, svamp, potatispuré

Björk's Reindeer – thinly sliced reindeer, sweetened lingonberries, mushrooms, potato purée  
210 (7)

## Desserts

**Crème Brûlée** – hjortron  
Crème Brûlée – cloudberry  
95 (3,7)

**Chokladcremé-** hallonsorbet, saltrostade nötter, brownie  
Chocolate créme- raspberry sorbet, salt roasted nuts, brownie  
105 (1,3,7,8)

**Dagens hemgjorda glass/ sorbet**  
Homemade ice cream/sorbet  
40 (3,7)

**Tryffel**  
Chocolate truffle  
30 (7)

## Allergens

*(Food safety is a top priority at Björk, each allergen is marked with a number in the list below. Please review the specific menu items for more information)*

1. Gluten/Gluten, 2. Kräftdjur/Crustaceans, 3. Ägg/Egg, 4. Fisk/Fish,
5. Jordnötter/Peanuts (E220-224, 226-228) 6. Sojaböner/Soybeans(E322), 7. Mjök/Milk, 8. Nötter & Mandel/Nuts & Almonds, 9. Selleri/Celery, 10. Senap/Mustard,
11. Sesamfrön/Sesame seeds, 12. Svaveloxid & Sulfit/ Sulphur dioxide & Sulphite,
13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc

