

LUNCHBUFFÉ V.11 kl 11:30 – kl 14:00 *Pris/Price: 225 sek*

3 varmrätter/3 main courses + soppa/soup + salladsbuffé/salad buffet + efterrätter/desserts

Måndag/ Monday

Lax med rostad broccoli, gräslökcrème och potatisstomp
Salmon with roasted broccoli, chive cream and potato stomp

Grillad kycklingfilé med sesamrostad pak choi, sojadipp och rostad potatis
Grilled chicken with sesame roasted pak choy, soy dip and roasted potatoes

Indiska linsbiffar med chilicrème/ Indian lentil patties with chili cream

Tisdag/Tuesday

Kolja med gröna ärtor, purjolök, skaldjurssås och potatispuré
Haddock with green peas, leeks, shellfish sauce and potato purée

Biff Lindström med bruna bönor, persiljesmör, rödvinssky och rostad potatis
Beef Lindström with brown beans, parsley butter, red wine gravy and roasted potatoes

Marokansk kikärtsgryta/ Moroccan chickpea casserole
Fyllda paprikor/ stuffed peppers

Onsdag/ Wednesday

Sej Arrabbiata med basilcacrème, rostad zucchini och gnocchi
Saithe Arrabbiata with basil cream, roasted zucchini and gnocchi

Boeuf bourguignon med potatispuré
Boeuf Bourguignon with potato purée

Bean bourguignon

Torsdag/ Thursday

Fiskgryta med aioli och krutonger
Fish casserole with Aioli and croutons

Grillad nattbakad fläskkarré med bakade tomater, oliver, tzatziki och pommes frites
Overnight roast pork loin with baked tomatoes, olives, tzatziki and fries

Rödbetsbiffar med fetaost/ Beetroot patties with feta cheese

Fredag/ Friday

Havets Wallenbergare med sockerärtor, vinäggrett, brynt smör och dillpotatis
Swedish fish patties with sweet peas, vinaigrette, browned butter and dill potatoes

Helstekt biff med örtsmör, rostade kronärtsskockor, tomater och potatisgratäng
Beef roast with herb butter, roasted artichokes, tomatoes and potato au gratin

Bönchili/ Bean 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 majsckyckling 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)

Sotad kalv - sojamajonnäs, senapsfrö, picklat plommon, svartkål

Blackened veal- soy mayonnaise, mustard seeds, pickled plum, kale

130 (3,6,10,12)

Classics

Björks köttbullar - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

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

185 (1,3,7,9)

Björks högreivshamburgare - 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 röding - citronvelouté, persiljerot, purjolök, gurka, dillpotatis

Grilled Arctic Char- lemon velouté, parsley root, leek, cucumber, dill potato

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)

Kaffesandwich - körsbärssorbet, rostad vitchoklad, kaffekaramell
Coffee sandwich- cherry sorbet, roasted white chocolate,
coffee caramel
105 (1,3,7)

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. Mjolk/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