

LUNCHBUFFÉ V.20 kl 11:30 – kl 14:00 *Pris/Price: 225 sek*

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

Måndag/ Monday

Havets Wallenbergare med citron, ärtor, brynt smör och potatispuré
Shellfish Wallenberg patties with lemon, green peas, brown butter and mashed potatoes

Plommonspäckad fläskkarré med rostad kål, gräddsås och rostad potatis
Plum-filled pork loin with roasted cabbage, cream sauce and roasted potatoes

Vegetarisk wokade nudlar med tofu och sesam/Vegetarian wok noodles with tofu and sesame

Tisdag/Tuesday

Lax med fänkål, kajplök sås och färskpotatissallad
Salmon with fennel, chives sauce and fresh potato salad

Biff Lindström med rostade rotfrukter, persiljesmör och rostad potatis
Beef patties with roasted root vegetables, parsley butter and roasted potatoes

Vegetariska biff Lindström/Vegetarian beef Lindström

Onsdag/ Wednesday

Vitlöksbakad sej med rostad zucchini, chermoula och tabbouleh
Garlic baked saithe with roasted zucchini, chermoula and tabbouleh

Kyckling med ört, morötter, sparrissås och potatisstomp
Chicken with herbs, carrots, asparagus sauce and mashed potatoes

Vegetarisk kikärtsgryta/Vegetarian chickpea casserole

Torsdag/ Thursday

Sesambakad torsk med chili glaserade rotfrukter, limecremé och jasminris
Sesame baked cod with chilli glazed root vegetables, lime cream and jasmine rice

Italiensk kalvgryta med citron, tomat, salsiccia och rostad potatis
Italian veal stew with lemon, tomato, salsiccia and roasted potatoes

Gnocchigratäng med bönor och getost/Gnocchi au gratin with beans and goat cheese

Fredag/ Friday

Kolja med sparris, krassevelouté och dillpotatis
Haddock with asparagus, cress velouté and dill potatoes

Nattbakad nösteking med picklad rödlök, pepparrotscréme och klyftpotatis
Night baked steak with pickled red onion, horseradish cream and potato wedges

Vegetarisk Linscurry med spenat/Vegetarian lentil curry with spinach

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 majskryckling 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)

Alrökt lax - vit sparris, ramslöksdressing, laxrom

Smoked salmon - white asparagus, wild garlic dressing, salmon roe

125 (4,7,10,12)

Classics

Björks köttbullar - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

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

185 (1,3,7,9)

Björks högrevhamburgare - 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 veganska burgare - avokado, inlagd lök, pommes frites

Björk's vegan burger - avocado, pickled onion, fries

199 (1,6)

Grillad lax - syrlig dragonvelouté, grillad grön sparris, rädisa, örtpotatis

Grilled salmon- tarragon velouté, grilled green asparagus, radish, herb potatoes

260 (4,7,9,12)

Biff Rydberg på flankstek - senapskrème, ölkokt lök, äggula, stekt potatis

Beef Rydberg of flank steak- mustard crème, beer braised onion,
egg yolk, deep-fried potatoes

225 (3,7,10)

Desserts

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

Semi bakad chokladkaka - chokladglass, passionsfruktscoulis
Semi-baked chocolate cookie - chocolate ice cream, passion fruit coulis
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. 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