

Champagne/ mousserande

Cerro Cava, EKO <i>Spain</i>	440btl/ 98gl
Prosecco Extra Dry, <i>Italy</i>	480btl
Pannier Brut, <i>France</i>	795btl/ 145gl

Vitt/white

Paul Mas, 2020, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache blanc, Vermentino</i>	425btl/ 95gl
Castillo de Mureva, 2019, La Mancha, <i>Spain</i> <i>Verdejo EKO</i>	440btl/109gl
Sankt Annaberg, 2020, Pfalz, <i>Germany</i> <i>Riesling</i>	515btl/129gl
Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	520btl/130gl
Blason de Bourgogne, 2019, Bourgogne, <i>France</i> <i>Chardonnay</i>	540btl/ 135gl

Rött/red

Paul Mas ,2020, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache, Carignan, Merlot</i>	425btl/ 95gl
Allesverloren, 2018, <i>South Africa</i> <i>Tinta Barocca</i>	515btl/129gl
Maison Goichot, 2019, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	548btl/ 137gl
Castillo de Mureva, 2018, La Mancha, <i>Spain</i> <i>Tempranillo EKO</i>	490btl/125gl
Mendoza, <i>Argentina</i> <i>Malbec</i>	540btl/ 135gl

Rosé

House Rosé, <i>France</i>	425btl/ 95gl
---------------------------	--------------

Fatöl/ draftbeer

T. T. Premium Lager, 40cl, <i>Sweden</i>	69
Lagunitas IPA, 40cl, <i>USA</i>	89
Sigtuna Hazy Daze IPA, 40cl, <i>Sweden</i>	89

Flasköl/ bottled beer

T.T. Mellanöl EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	59
Arboga Lager, 50cl, <i>Sweden</i>	78
St Eriks Lager, 33cl, <i>Sweden</i>	72
Samuel Adams Boston Lager, 35,5cl, <i>USA</i>	75
Bernard Lager, 50cl, <i>Czech Republic</i>	89
Bitburger Premium Pils, 33cl, <i>Germany</i>	65
Duvel Blonde Ale, 33cl, <i>Belgium</i>	89
Westmalle Dubbel, 33cl, <i>Belgium</i>	89
Maredsous Blonde, 33cl, <i>Belgium</i>	89
Weihenstephaner Weissbier, 50cl, <i>Germany</i>	89
Stout	79

Cider

Cider, 33cl, <i>Sweden (pear/ elderflower)</i>	72
Ginger Beer, 33cl	72

Alkoholfritt/ alcohol-free

Pepsi, Zingo, 7up, Lättöl, 33cl,	35
Äpple/ Apelsin juice, 20cl,	37
Äpplemust, 100% Äpple,	49
Sigtuna NAPA, 33cl, <i>Sweden</i>	68
Clausthaler Lager, 33cl, <i>Germany</i>	50
Fever-Tree Ginger Beer	45
Richard Juhlin Blanc de Blanc	89
Non-alcoholic Wine	65

Lunch V.19

Kl 1100 till kl 1400



Hos oss på Björk omfamnar vi den svenska matkulturen och vår meny skiftar över året, precis som de svenska årstiderna.

Vår kökschef Richard har tagit fasta på det enkla och rejäla. Handplockade råvaror från utvalda leverantörer får tala för sig själva i sällskap av spännande tillbehör.

Lunchbuffé/ Lunchbuffet

225





Salladsbord, varmrätter, kaffe, dessert
Salad buffet, main courses, coffee, dessert

Måndag	: Sej, brynt smör  2.4
	: Vegansk Schnitzel  0.7
	: Kycklingklubba, tomatsås  1.3
<i>Monday</i>	: <i>Saithe, browned butter</i>
	: <i>Vegan Schnitzel</i>
	: <i>Chicken drumstick, tomato sauce</i>
Tisdag	: Kolja, vitvinsås  2.4
	: Grönsakscurry  1.3
	: Kyckling i rödcurry  2.1
<i>Tuesday</i>	: <i>Haddock, white wine sauce</i>
	: <i>Vegetables in red curry</i>
	: <i>Red curry chicken</i>
Onsdag	: Torsk, kapriscrème  2.1
	: Vegetarisk gryta  0.5
	: Ungersk gulasch  2.4
<i>Wednesday</i>	: <i>Cod, caper cream</i>
	: <i>Vegetable stew</i>
	: <i>Goulasch</i>
Torsdag	: Sojamarinerad lax  2.4
	: Tempeh, potatissallad  0.8
	: Kyckling, vitlöksmajonnäs  1.3
<i>Thursday</i>	: <i>Soy-marinated salmon</i>
	: <i>Tempeh, potato salad</i>
	: <i>Chicken, garlic mayonnaise</i>
Fredag	: Lax, ratatouille  7.6  2.4
	: Friterad tofu  1.0
	: Chili con carne  2.4
<i>Friday</i>	: <i>Salmon, ratatouille</i>
	: <i>Fried tofu</i>
	: <i>Chili con carne</i>

Ala carte (bordsservering)

Caesarsallad - grillad majs kyckling  1.3 eller grillad halloumiost  2.1, parmesan, krutonger
Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese, parmesan, croutons
175 (1, 3, 4, 7, 10, 12)
Caesarsallad - räkor  2.4, parmesan, krutonger
Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons
195 (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)
Björks köttbullar  2.4 - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré
Björk's meatballs - cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, potato purée
185 (1, 3, 7, 9)
Kallrökt lax  0.3 - dillstuvad potatis
Smoked salmon - dill creamed potatoes
175 (4, 7)
Vegansk burgare  0.4 - växtbaserad burgare, inlagd lök, grillad paprika, saltorkad tomatdressing, vegansk fetaost, pommes frites
Vegan burger - plant-based burger, pickled onion, grilled paprika, sun-dried tomato dressing, vegan feta cheese, fries
199 (1, 6, 10, 12)
Allegener
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

Desserts

Äpple  0.5 - calvados, frön, brynt smör, kola, vaniljglass		
Apple - calvados, roasted seeds, browned butter, caramel, vanilla ice-cream		
125 (1,3,7,8)		
Bakad chokladcrème  1.3 - granskottsglass, lingon och brynt smör		
Baked chocolate cream - spuce shoots ice cream, lingonberries and browned butter		
125 (1,3,7)		
Dagens hemgjorda glass  0.2 / sorbet  0.1		
Homemade ice cream/sorbet		
40 (3,7)		
Tryffel  0.2		
Chocolate truffle		
30 (7)		
	Coffee and Tea	
	Kaffe / Coffee	30
	Cappuccino	35
	Single Espresso	30
	Double Espresso	35
	Caffe Latte	45
	Varm Choklad / Hot Chocolate	45
	Tea - Black, Green, Rooibos Chai, Chamomile	35
	Iced coffee/ Iced tea	40
	Iced vanilla latte	55