

Champagne/ mousserande

Cerro Cava, EKO <i>Spain</i>	440btl/ 98gl
Prosecco Extra Dry, <i>Italy</i>	490btl
Pannier Brut, <i>France</i>	945btl/ 149gl

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>	528btl/132gl
--	--------------

Stoneleigh, Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	515btl/129gl
---	--------------

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
---	--------------

Proemio, 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
--	----

Mikkeller Burst IPA, 40cl, <i>Denmark</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
--	----

Strawberry Cider, 33cl, <i>Sweden, Vegan</i>	72
--	----

Ginger Beer, 33cl	72
-------------------	----

Alkoholritt/ alcohol-free

Pepsi, Zingo, 7up, Lättöl, 33cl,	35
----------------------------------	----

Äpple/Apelsin juice, 20cl,	37
----------------------------	----

Applemust, 100% Äpple,	49
------------------------	----

Sigtuna NAPA, 33cl, <i>Sweden</i>	72
-----------------------------------	----

Clausthaler Lager, 33cl, <i>Germany</i>	50
---	----

Fever-Tree Ginger Beer	45
------------------------	----

Richard Juhlin Blanc de Blanc	89
-------------------------------	----

Non-alcoholic Wine	65
--------------------	----

Lunch V.25

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.


Från och med den 4:e juli har vi lunchstängt fram till den 15 augusti


Björk will be closed for lunch from the 2nd July until the 14th Aug


Ala carte (bordsservering)

Caesarsallad - grillad majskyckling  **1.3** kg CO₂e eller grillad halloumiost  **2.1** kg CO₂e | parmesan, krutonger
Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese, parmesan, croutons
195 (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Caesarsallad - räkor  **2.4** kg CO₂e, parmesan, krutonger
Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons
215 (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

Björks köttbullar  **2.4** kg CO₂e - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré
Björk's meatballs - cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, potato purée
205 (1, 3, 7, 9)


Kallrökt lax  **0.3** kg CO₂e - dillstuvad potatis
Smoked salmon - dill creamed potatoes


Vegansk burgare  **0.4** kg CO₂e - 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
215 (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. Sojabönor/Soybeans(E322), 7. Mjök/Milk,
8. Nötter & Mandel/Nuts & Almonds
9. Selleri/Celery,
10. Senap/Mustard, 11. Sesamfrön/Sesame seeds,
12. Svaveloxid & Sulfid/ Sulphur dioxide & Sulphite,
13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc

Desserts

Äpple  **0.5** kg CO₂e - calvados, frön, brynt smör, kola, vaniljglass
Apple - calvados, roasted seeds, browned butter, caramel, vanilla ice-cream
129 (1,3,7,8)

Bakad chokladcrème  **1.3** kg CO₂e - granskottsglass, lingon och brynt smör
Baked chocolate cream - spruce shoots ice cream, lingonberries and browned butter
129 (1,3,7)

Dagens hemgjorda glass  **0.2** kg CO₂e / **sorbet**  **0.1** kg CO₂e
Homemade ice cream/sorbet
48 (3,7)

Tryffel  **0.2** kg CO₂e
Chocolate truffle
35 (7)

Coffee and Tea

Kaffe / Coffee	33
Cappuccino, eko	35
Single Espresso, eko	30
Double Espresso, eko	35
Caffe Latte, eko	45
Varm Choklad / Hot Chocolate	45
Tea - Black, Green, Rooibos Chai, Chamomile	36
Iced coffee/ Iced tea	40
Iced vanilla latte, eko	55