

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, 2021, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache blanc, Vermentino</i>	425btl/ 95gl
Castillo de Mureva, 2020, La Mancha, <i>Spain</i> <i>Verdejo EKO</i>	440btl/109gl
Lergemuller Johannes L, 2021, Pfalz, <i>Germany</i> <i>Riesling</i>	515btl/129gl
Stoneleigh Rapaura 2019, Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	565btl/142gl
Blason de Bourgogne, 2020, 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
Petra Zingari, 2018, Toscana, <i>Italy</i> <i>Merlot,Sangiovese,Syrah,Petit Verdot</i>	520btl/130gl
Maison Goichot, 2019, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	570btl/ 143gl
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
Budvar Lager, 40cl, <i>Danmark</i>	79
Sigtuna Organic Ale, 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>	75
Lagunitas IPA, 6,2%, 35,5cl, <i>USA</i>	89
Bernard Lager, 50cl, <i>Czech Republic</i>	89
Bitburger Premium Pils, 33cl, <i>Germany</i>	65
Duvel Blonde Ale, 33cl, <i>Belgium</i>	95
Westmalle Dubbel, 33cl, <i>Belgium</i>	95
Weihenstephaner Weissbier, 50cl, <i>Germany</i>	95
Stout	79

Cider

Cider, 33cl, <i>Sweden (pear/ elderflower)</i>	72
Strawberry Cider, 33cl, <i>Sweden, Vegan</i>	72
Ginger Beer, 33cl	75

Alkoholfritt/ alcohol-free

Pepsi, Zingo, 7up, Lättöl, 33cl,	35
Äpple/Apelsin juice, 20cl,	37
Applemust, 100% Äpple,	49
Sigtuna NAPA, 33cl, <i>Sweden</i>	75
Clausthaler Lager, 33cl, <i>Germany</i>	55
Fever-Tree Ginger Beer	45
Richard Juhlin Blanc de Blanc	99
Non-alcoholic Wine	65

Lunch V.40

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	: Bakad torsk, brynt smör 
	: Grönsaksgröta 
Monday	: Baked cod, browned butter
	: Vegetarian stew
Tisdag	: Kycklingklubba tomatsås 
	: Sej, brynt smör 
	: Vegansk schnitzel 
Tuesday	: Chicken drumsticks, tomato sauce
	: Saithe, browned butter
	: Vegetarian schnitzel
Onsdag	: Kyckling i rödcurry 
	: Kolja, vitvinsås 
	: Vegetarisk rödcurry 
Wednesday	: Red curry chicken
	: Haddock, white wine sauce
	: Vegetarian red curry stew
Torsdag	: Torsk, kapriscrème 
	: Gulasch 
	: Vegansk gryta 
Thursday	: Cod with caper cream
	: Beef stew
	: Vegan stew
Fredag	: Kycklingklubba, potatissallad 
	: Sojamarinerad lax 
	: Tempeh, potatissallad 
Friday	: Chicken drumsticks, potato salad
	: Soy-marinated salmon
	: Tempeh, potato salad


Ala carte (bordsservering)

Caesarsallad - grillad majs kyckling  eller
grillad halloumiost  | parmesan, krutonger
Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese,
parmesan, croutons
195 (1, 3, 4, 7, 10, 12)

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

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


Kallrökt lax  - dillstuvad potatis
Smoked salmon - dill creamed potatoes
195 (4, 7)

Vegansk burgare  - 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. 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

Vispad cheesecake  - rårörda blåbär &
munk
Deconstructed cheese cake - sweetened
blueberries & donut
145 (1,3,7)

Dagens hemgjorda glass  / **sorbet** 
Homemade ice cream/sorbet
48 (3,7)

Tryffel 
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