

## 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
Miopasso, 2021, Friuli-Venezia, <i>Italy</i> <i>Pinot Grigio</i>	520btl/130gl
Lergemuller Johannes L, 2021, Pfalz, <i>Germany</i> <i>Riesling</i>	515btl/129gl
Loveblock 2020, Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc, EKO</i>	590btl/148gl
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
Tareni, 2020, Terre Siciliane, <i>Italy</i> <i>Nero d'Avola</i>	490btl/125gl
Maison Goichot, 2019, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	590btl/ 148gl
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>Czech Republic</i>	89
Lagunitas IPA, 40cl, <i>USA</i>	89

## Flasköl/ bottled beer

T.T. Mellanöl EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	59
Arboga Lager, 50cl, <i>Sweden</i>	78
Sigtuna Hazy Daze IPA, 33cl, <i>Sweden</i>	80
St Eriks Lager, 5,1% 33cl, <i>Sweden</i>	72
St Eriks Staden Glutenfria IPA, 5,5%	82
Maredsous Blonde, 33cl, <i>Belgium</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
Cldraie Original, 33cl, <i>France, EKO</i>	80
Ginger Beer, 33cl	75

## Alkoholritt/ alcohol-free

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

# Lunch V4.

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.**











## Ala carte (bordsservering)



## Desserts


### Lunchbuffé/ Lunch buffet


225 sek


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


<b>Måndag</b>	: Panerad fläskschnitzel,  2.4
	: Pasta, soltorkade tomat  1.3
Monday	: Breaded Pork schnitzel
	: Pasta, sun dried tomato
<b>Tisdag</b>	: Majs kycklingbröst, currysås  3.8
	: Rostade grönsaker, tomatsalsa  1.3
Tuesday	: Chicken fillet, curry sauce
	: Roasted vegetables, tomato salsa
<b>Onsdag</b>	: Stektströmming flundra  4.3
	: Chevrè, rostade betor  0.3
Wednesday	: Fried flounder
	: Chevrè, roasted beets
<b>Torsdag</b>	: Nattbakad fläskkarrè  2.4
	: Vegetarisk nasi goreng  0.3
Thursday	: Pork tenderloin
	: Vegetarian nasi goreng
<b>Fredag</b>	: Rimmad torsk, äggsås  4.5
	: Vegetarisk kålgryta  0.3
Friday	: Slightly cured cod, egg sauce
	: Vegetarian cabbage stew

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


**Caesarsallad** - räkor  2.4, parmesan, krutonger  
Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons  
215 (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  
215 (1, 3, 7, 9)

**Kallrökt lax**  0.3 - dillstuvad potatis  
Smoked salmon - dill creamed potatoes  
195 (4, 7)

**Vegansk burgare**  0.4 - växtbaserad burgare, inlagd  
lök, grillad paprika, soltorkad tomatdressing,  
vegansk fetaost, pommes frites  
Vegan burger - plant-based House Wine

	425	
	95	
Miopasso, 2021, Sicily, <i>Italy</i>	520	130
<i>Pinot Grigio</i>		
Isasa, 2021, Rueda, <i>Spain</i>	480	120
<i>Verdejo, EKO</i>		
Lergenmuller Johannes L., 2021, Pfalz, <i>Germany</i>	540	135
<i>Riesling</i>		

**Vispad cheesecake**  1.3 - rårörda blåbär &  
munk  
Deconstructed cheese cake - sweetened  
blueberries & donut  
145 (1,3,7)

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

**Tryffel**  0.2  
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