

Champagne/ mousserande

Cerro Cava, EKO <i>Spain</i>	475btl/ 103gl
Prosecco Extra Dry, <i>Italy</i>	505btl
Pannier Brut, <i>France</i>	975btl/ 155gl

Vitt/white

Paul Mas, 2021, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache blanc, Vermentino</i>	450btl/ 100gl
Isasa, 2021, Rueda, <i>Spain</i> <i>Verdejo EKO</i>	480btl/120gl
Lergenmuller Johannes L, 2021, Pfalz, <i>Germany</i> <i>Riesling</i>	560btl/140gl
Stoneleigh Rapaura 2020, Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	660btl/159gl
Blason de Bourgogne, 2020, Bourgogne, <i>France</i> <i>Chardonnay</i>	575btl/ 143gl

Rött/red

Paul Mas ,2020, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache, Carignan, Merlot</i>	450btl/ 100gl
Tareni, 2020, Terre Siciliane, <i>Italy</i> <i>Nero d'Avola</i>	520btl/130gl
Maison Goichot, 2021, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	660btl/ 159gl
Bellingham, 2019, <i>South Africa</i> <i>Shiraz</i>	470btl/118gl
Proemio, Mendoza, <i>Argentina</i> <i>Malbec</i>	580btl/ 145gl

Rosé

House Rosé, <i>France</i>	450btl/ 100gl
---------------------------	---------------

Fatöl/ draftbeer

T. T. Premium Lager, 40cl, <i>Sweden</i>	75
Budvar Lager, 40cl, <i>Czech Republic</i>	89
Lagunitas IPA, 40cl, <i>USA</i>	98

Flasköl/ bottled beer

T.T. Mellanöl EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	65
Arboga Lager, 50cl, <i>Sweden</i>	82
Sigtuna Hazy Daze IPA, 33cl, <i>Sweden</i>	85
Nils Oscar Glutenfria India Ale 5,3%	95
Maredsous Blonde, 33cl, <i>Belgium</i>	89
Bitburger Premium Pils, 33cl, <i>Germany</i>	65
Duvel Blonde Ale, 33cl, <i>Belgium</i>	98
Westmalle Dubbel, 33cl, <i>Belgium</i>	95
Weihenstephaner Weissbier, 50cl, <i>Germany</i>	99
Stout	89

Cider

Cider, 33cl, <i>Sweden (pear/ elderflower)</i>	77
Cidraie Original, 33cl, <i>France, EKO</i>	88
Ginger Beer, 33cl	72

Alkoholfritt/ alcohol-free

Pepsi, Zingo, 7up, Lättöl, 33cl,	39
Äpple/Apelsin juice, 20cl,	37
Applemust, 100% Äpple,	49
Sigtuna NAPA, 33cl, <i>Sweden</i>	75
Non-alcoholic Lager, 33cl, <i>Sweden</i>	58
Fever-Tree Ginger Beer	55
Non-alcoholic Wine	65
Galipette, Non-alcoholic cider	65

Lunch V.12

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/ Lunch buffet


225 sek


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


Måndag	: Helstekt fläskkarrè, bbq sås 
	: Pasta, fetaost, spenat, svamp 
	: Roasted pork tenderloin, bbq sauce
	: Pasta, feta cheese, spinach, mushroom
Tisdag	: Bakad långa, ärtor, senapssås 
	: Risotto, grillade grönsaker 
Tuesday	: Baked ling, peas, mustard sauce
	: Risotto, grilled vegetables
Onsdag	: Helstekt kotlettrad, tomatsås 
	: Ragu på kronärtskocka, zucchini, oliver 
Wednesday	: Roasted pork chops, tomato sauce
	: Artichoke ragout, zucchini, olives
Torsdag	: Pannbiff, lökssky 
	: Polenta, bakad spetskål, parmesan, lökvinägrett 
Thursday	: Beef patties, onion sauce
	: Polenta, baked cabbage, parmesan onion vinaigrette
Fredag	: Biffstroganoff, champinoner 
	: Kikärtscurry med potatis 
Friday	: Beef stroganoff, mushrooms
	: Chick pea curry with potatoes


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
215 (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)

Allgener

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

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, eko	35
Cappuccino, eko	39
Single Espresso, eko	33
Double Espresso, eko	38
Caffe Latte, eko	47
Varm Choklad / Hot Chocolate	47
Tea - Black, Green, Rooibos Chai, Chamomile	35
Iced coffee/ Iced tea	40
Iced vanilla latte, eko	55