

Champagne/ mousserande

Cerro Cava, EKO <i>Spain</i>	475btl/ 103gl
Prosecco Extra Dry, <i>Italy</i>	505btl
Guldkula 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
M.F. Donatushof, 2021, Mosel, <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
Le Versant, 2021, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir EKO</i>	660btl/ 159gl
Ontañón Reserva, 2010, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	610btl/150gl
Domaine Bosquet 2021, Mendoza, <i>Argentina</i> <i>Malbec EKO</i>	580btl/ 145gl

Rosé

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

Fatöl/ draftbeer

T. T. Premium Lager, 40cl, <i>Sweden</i>	75
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
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>pear/ strawberry/ apple</i>	77
Cldraie Original, 33cl, <i>France, EKO</i>	88
Ginger Beer, 33cl	72

Alkoholritt/ 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
Richard Juhlin Blanc de Blanc	105

Lunch V.47

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** : Kolja, sandefjordsås, ärtor 
: Nudlar med tofu 
- Monday : Haddock, sandefjord sauce, petit pois
: Noodles with tofu
- Tisdag** : Kalops, inlagda rödbetor,
kryddpepparemulSION 
: Pasta, svampsås, spenat, fetaost 
- Tuesday : Beef stew, pickled beetroot,
allspice emulsion
: Pasta with mushroom sauce, spinach,
feta cheese
- Onsdag** : Stekt kyckling, rostad tomatsås,
fetaostcrème 
: Halloumistroganoff 
- Wednesday : Fried chicken, roasted tomato sauce,
feta cheese cream
: Halloumi stroganoff
- Torsdag** : Nattbakad fläskkarrè, kryddpepparsky
inlagd lök, potatisgratäng 
: Linsgryta, kronärtskocka, saltorkad
tomat 
- Thursday : Overnight-roast pork loin, allspice
sauce, pickled onion, potato au gratin
: Lentil stew, sun-dried tomato, artichoke
- Fredag** : Fiskgryta, aioli 
: Cannelloni, tomatsås, parmesan 
: Fish stew, aioli
- Friday : Cannelloni, tomato sauce, parmesan


À la carte (bordsservering)

Caesarsallad - grillad majskyckling  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
235 (1, 3, 7, 9)


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

Vegansk burgare  - växtbaserad burgare, lök,
fermenterad vitlöksmajonnäs,
pommes frites
Vegan burger - plant-based burger, onion, fermented
garlic mayonnaise, french fries
235 (1,10,12)

Allgenerer

1. Gluten/Gluten, 2. Kräftdjur/Crustaceans, 3. Ägg/Egg,
4. Fisk/Fish, 5. Jordnötter/Peanuts (E220-224, 226-228)
6. Sojaböner/Soybeans(E322), 7. MjölK/Milk,
8. Nötter & Mandel/Nuts & Almonds
- , 9. Selleri/Celery,
10. Senap/Mustard, 11. Sesamfrön/Sesame seeds,
13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc

Desserts

Mille-feuille  - halloncoulis, vispad
pannacotta, lemoncurd
Mille-feuille - raspberry coulis, whipped pannacotta,
lemon curd
155 (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