

## 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
Arnaud Baillot, 2020, Bourgogne, <i>France</i> <i>Pinot Noir</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/ apple</i>	77
Cldraie 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
Richard Juhlin Blanc de Blanc	105

# Lunch V.7

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.**


## À la carte (bordsservering)

Lunchbuffé/ Lunch buffet 225 sek  
Salladsbord, varmrätter, kaffe, dessert  
Salad buffet, main courses, coffee, dessert

<b>Måndag</b>	: Långbakad högrev, rökig bbqsky, dragonrostade rotfrukter 
Monday	: Ratatouille med friterad fetaost  : Slow-baked chuck roll, bbq gravy, tarragon roasted root vegetables : Ratatouille with fried feta cheese
<b>Tisdag</b>	: Kyckling med röd curry  : Pasta Puttanesca, oliver, kapris, tomat, basilika, mozzarella 
Tuesday	: Chicken in red curry : Pasta Puttanesca, olive, capers, tomato, basil, mozzarella
<b>Onsdag</b>	: Bakad långa med hummersås, sockerärtor 
Wednesday	: Vegetarisk chili med svamp, bönor  : Baked ling, sugar peas, lobster sauce : Vegetarian chili with mushrooms & beans
<b>Torsdag</b>	: Helstekt kotlettrad med ratatouille  : Kikärtscurry med raita 
Thursday	: Roasted pork chop with ratatouille : Chick pea curry with Raita
<b>Fredag</b>	: Schnitzel, ärtor, sardellsmör, rödvinskyl  : Girasole med ricotta, krämig svampsås 
Friday	: Schnitzel, anchovy butter, red wine sauce Girasole with ricotta, creamy mushroom sauce

**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, råörda 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)

Allgener

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,
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