

Utvalda drycker

Mousserande

Canti Prosecco	115:-
Fernand Engel Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Pascal Bouchard Chablis <i>Chardonnay</i>	165:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Gustave Lorentz Evidence Pinot Noir	155:-
Protos 9 Meses - <i>Tempranillo</i>	165:-

Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,5% Vol.		70:-
Sigtuna Pale Ale 33 cl 6,2% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	65:-
Richard Juhlin mousserande vin	75:-
Bubbelvatten	35:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30
Helgdagar 12.00-15.00

Oxkind	295:-
Rödvinbräserad oxkind, potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky	
Entrecôte	435:-
Serveras med jalapeñopicklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky, mandelpotatis	
Torskrygg	395:-
Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, vit sparris & grillad beurre blanc	
Caesarsallad	245:-
Serveras med klassiska tillbehör Välj mellan handskalade räkor eller kyckling	
Biff minute	295:-
Serveras med pommes frites, dragoncrème, rödvinssky	
Veckans Omelett, Bakad morot,	165:-
picklad fänkål, morotspesto, solrosfrön	

Stadshotellets klassiker

Skagen	195:- / 285:-
Med räkor, majonnäs, pepparrot, citron, dill & picklad rödlök på smörstekt surdegsbröd	
Kalix löjrom	295:- / 445:-
På smörstekt råraka med, rödlök, gräddfil, gräslök, citron	
Råbiff	195:- / 295:-
På svensk oxfilé med silverlök, jalapeño, citronkaramelliserad lök, svart vitlök <i>Till den större serveras mandelpotatis</i>	

20 Maj - 25 Maj

Veckans Husman 165:-

Måndag: Nattbakad fläskkarré, rostad färskpotatis, tomatsallad, fetaost, rödvinssky
Tisdag: Bakad sej, smörslungad färskpotatis, spenat & sparrissallad, tomatsås
Onsdag: Kycklinglår, potatispuré, saltbakad rotselleri, hasselnöt, citronaioli, brynt smörvinägrett med citron
Torsdag: Sotad lax, friterad färskpotatis, blomkål, kapris, chimichurri, beurre blanc
Fredag & Lördag: Brödsteckt torsk, dillstuvad färskpotatis, ärtor, citron, fänkålssallad, brynt smör

Till barnen

Korv	95:-
Serveras med potatismos och ketchup	
Pannkakor	95:-
Serveras med kökets sylt och grädde	
Biff minute	145:-
Serveras med pommes frites, dragoncrème, rödvinssky	

Sött

Handgjord tryffel	49:-
Fyllt med mandelkola	
Crème Brûlée 1909	125:-
Med färska bär	
Glass eller sorbet	75:-
Med färska bär och kak-smul Hallonsorbet, vaniljglass eller yoghurtglass	

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser