

LUNCH V37

9/9-13/9 PLAT DU JOUR 120:- TAKE AWAY 100:-

JULBORDSMIDDAG PÅ SUE ELLEN 30/11-22/12

Tisdag tills fredag två sittningar. Lördagar tre sittningar

Vi återkommer med tider och priser

MÅNDAG

BBQ grillade fläsknoisetter, sauce bearnaise, tomatsallad, pommes frites
Gräddstekt torskrygg, svartkål, grädde, vitt vin, vårlökspotatis

TISDAG

Wallenbergare, potatispuré, rårörda lingon, gröna ärtor, rödvinsås
Rödtungsfilé, röd pesto, vitvinsås, spenat, potatis

ONSDAG

Provencalskt grillad kalvtritip, råstekt potatis, citroncreme, rödvinsås
Stekt färsk kummelfilé, brynt smör, pepparrot, räkor, dill, potatis

TORSDAG

Oliv&fetaost fylld pannbiff, rostad tomatsås, ljummen potatissallad
Lättgrillad gösfilé, parmesanhollandaise, friterad nypt dillpotatis

FREDAG

Helstekt oxfilé, sauce bearnaise, pommes frites
Sue Ellens Tod man pla(seafood cake) Fried veggie rice, nippon mayo

HELA VECKAN 120:-

SOPPA Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

VEG Krämig jordärtskockssoppa, svampbruchetta

VEGAN/gi Indisk blomkålsdaal sallad, spenat, spenat&bönsalsa

SOULFOOD Texas xxx hot chili, cheddar, tortilla, tomat, lök, bönsalsa

A LA CARTÉ

Lite dyrare men jätligt gott och trevligt!

RÅBIFF 155:- Kalvråbiff, parmesan, tryffelmayo, picklad rödlök, pommes

ENTRECOTE CAFE DE PARIS 180:- cafe de parissmör, parmesan fries

CHEESEBURGER 155:- högrevsburgare med klassiska tillbehör

Mediumgrillad tar cirka 15 minuter, välgrillad tar cirka 20 Minuter