

LUNCH V43 OXFILEVECKAN

21/10-25/10 PLAT DU JOUR 120:- TAKE AWAY 100:-

V43 SÅ KOMMER VI ATT KÖRA VÅR OXFILEVECKA, EN NY OXFILERÄTT VARJE DAG!

BOKA LUNCH JULBORD 9/12-13/12

Ett dignande klassiskt julbord där vi gör all mat själva förutom prinskorven!
Julbordet serveras mellan 11,00-15,00. Kolla gärna in på hemsidan så får ni en stunds läsning 😊 Priset för lunchbordet är 550:- och då ingår glögg på bakgården.

MÅNDAG

Helstekt oxfilé, grönpepparsås, parmesantomat, pommes frites
Citronångad koljafilé, brynt smör, pepparrot, räkor, potatis

TISDAG

Oxfilemedaljonger, senapsgrädde, brynt lök, rödvinsmör, råstekt tärnad potatis
Gremolatabakad spättafilé, rostad tomatsås, fetaost, oregano, potatis

ONSDAG

Grillad oxfilemedaljong, choronsås, rödlöksrostad potatis
Halstrad lax, vitt vin grädde, purjolök, potatis

TORSDAG

Oxfilé provencale, råstekt potatis, vitlöksmör, rödvinsky, gröna bönor
Parmesanstekt sejfilé, vårlökstekta champinjoner, spenat, aioli, potatis

FREDAG

Helstekt oxfilé, sauce bearnaise, pommes frites
California crabcake, fried dirty rice, sweet chilimayo

HELA VECKAN 120:-

SOPPA Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

VEG Jordärtskocksoppa, picklade gulbetor, tomatbruchetta

VEGAN/gi Sotad pumpasallad, knaprig ostronskivling, chick pea rouille

SOULFOOD Louisiana blackned chicken, ceasar salad, snakebite salsa

A LA CARTÉ

Lite dyrare men jäkligt 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