

# LUNCH V 48

23/11-27/11 SERVERAS 11:00-14:00 LUNCH 120:- TAKE AWAY 100:-

## MÅNDAG

Biff minuté, grillad biff, tomatsallad, pommes frites, sauce bearnaise  
Ångad torskrygg, vitvinsås, dill, räkor, potatis

## TISDAG

Wallenbergare, potatispuré, små gröna ärtjävlar, rårörda lingon, rödvinsås  
Lättgrillad gös, pepparrot och bryntsmörstekt lök och rödbetor, potatis, persilja

## ONSDAG

Grillad entrecote cafe de paris, råstekt potatis och balsamicosås  
Pestofylld spättafilé, rostad parmesansås, mild chili&basilikaslungad potatis

## TORSDAG

Grönpepparfylld pannbiff, pepparsås, sockerstekt rödlök, timjanstekt potatis  
Grillad lax, citronsmörsås, fetaost&oreganokrossad potatis

## FREDAG

Helstekt oxfilé, sauce bearnaise, pommes frites  
Yuzuhalstrad tartar på lax och rödräka, krämig avocadosallad,  
Sesam & sweet chili vinaigrettes

## HELA VECKAN 120:-

**SOPPA** Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

**VEG** Rostad jordärtskockssoppa, knaperstekt höstsvamp, tomatbruchetta

**SOULFOOD** Texas chilislidder, sallad på hasselnötter, mynta, bacon, chilicheese

## VAD HÄNDER PÅ SUE ELLEN I HÖST

NEW ORLEANS CRAWFISHPARTY 22/8 Fullbokat

15 RÄTTER 7 DRYCKER Punk Royale style. 12/9 FULLBOKAT

SHARING IS CARING åter om tidpunkt pris ej klart. Men det går att boka!

SUE ELLENS NIONDE RAKA OKTOBERFEST 26/9-31/10 Passa på att boka

FASTFOOD DE LUXE AVSMAKNINGSMENY 3/11-21/11 Passa på att boka

SUE ELLENS JULBORD 1/12-22/12

Serveras som en bordsbuffé i fem omgångar på bordet dvs covid-19 säkrat!

# **SKÖNA VINER I BAREN**

**NU KÖR VI IGÅNG MED LITE TREVLIGA SMÅRÄTTER OCH EXKLUSIVA  
VINER PÅ GLAS I BAREN FRÅN OCH MED ONSDAG 18/11 FRÅN 16,00**

## **FAST FOOD AVSMAKNINGSMENY**

**3/11-28/11**

Dags för femte år då vi erbjuder fastfood i spännande lyxiga förpackningar.  
Detta år så kör vi det som en avsmakningsmeny med tillhörande  
dryckespaket!

## **SUE ELLENS JULBORD**

**1/12-21/12**

Nykomlingen som ska göra sitt andra år hos oss, i och med pandemin så  
kommer vi att servera den på ett nytt sätt!

Julbordet serveras i fem serveringar där man sitter i en så kallad bordsbuffé!  
Fösta börjar man med sillvarianter i alla dess former. Sedan är det dags för  
laxar och juliga fiskrätter. Tredje rundan blir allt det kallskurna från det  
köttiga bordet. Därefter serverar vi det småvarma så klart. Allt avslutas med  
desserter, sötsaker och ostar!

### **JULBORDSPRISER**

**Vardagar 700:- Lördagar och söndagar 550:-**

### **BOKNINGSBARA TIDER**

**Tisdag-fredag 18,00-19,00**

**Företag, om ni är minst 20p kan ni boka vardagar 15,00-18,00  
lördagar 17,00-18,00 söndag julbords"brunch" 13,00-15,00**