

LUNCH V14

2/4-6/4 INKL SALLAD, BRÖD Å JAVA

PLATE DU JOUR 115:- NYHET PÅ SUE ELLEN

TAKE AWAY 95:- GÄLLER EJ OXFILE PÅ FREDAGAR!
ring gärna före så går det snabbt!

MÅNDAG

ANNAN DAG

PÅSK

TISDAG

BIFF MINUTÉ Grillad ryggbiff, pommes frites, sauce bearnaise

TORSK Lättrimmad ångkokt torsk, brynt smör, pepparrot, räkor, färsk potatis

ONSDAG

KALVROSTBIFF Nattbakad kalvrostbiff, cognacpepparsås, råstekt potatis

KOLJA Stekt koljafilé, spenat, vitt vin, vårlök, grädde, dillslungad potatis

TORSDAG

IBERICO KARRÉ Pepparstekt bfr iberico karré, cremekokt potatis, rödvinsås

FISH&CHIPS Färsk sej, pommes frites, curryremoulad, mashed peas

FREDAG

OXFILE Helstekt oxfile, sauce bearnaise, pommes frites

CALIFORNIA CRABCAKE Asiatisk glasnudelsallad, avocadorelish, mangomayo

HELA VECKAN

FISKSOPPA Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

VEGETARISK Pasta arabiata, grillad zucchini, parmesan

VECKANS GI Indisk blomkåls daal sallad, gurkrajita

NORDIC DELIGHT Openfaced sandwich, Kalvtjälknöl, rågröd, vårsallad,
picklade kantareller, pepparrotscreme

A LA CARTE

VARMRÖKT LAXSALLAD 145:- Cremekokt ägg, gulbetor, svartkål, parmesancreme

SUE ELLENS HÖGREVSBURGARE 150:- 200gr Mediumgrillad, gruyere, rödlök,
tomat, romansallad, saltgurka, hemvevad mayo, parmesan fries

Mediumgrillad tar cirka 15 minuter, välgrillad tar cirka 20 minuter

STEAK TARTARE 145:- Råbiff med klassiska tillbehör, grönsallad, parmesan fries

ENTRECOTE CAFE DE PARIS 190:- Medium rare grillad grass fed entrecote,
cafe de paris smör, saltbakade tomater, parmesan fries

AFFÄRSLUNCH

MÅSTE FÖRBOKAS 350:-/person

FÖRRÄTT: Löjrom, mandelpotatiscreme, olivolja, lagrad balsamico, kavringscrisp, schalottenlök

VARMRÄTT: ENTRECOTÉ CAFE DE PARIS Serveras som ovanstående

DESSERT: Creme bruleé

BEER MAKING DINNER

I SAMARBETE MED GOTLANDS BRYGGERIET, BOKAS GENOM BOOKATABLE!

LUNCHDRYCKER

LÄSK 32:- EASY RAIDER IPA alkoholsvag 33cl 45:- MARIESTAD NON ALCOHOLIC 38:-

LUNCHBIRA 60:- LUNCHMELLIS 58:- LUNCHVIN gl 69:- CHAMPAGNE gl 115:-