



**Höstlunch 298: -**

**Served every day until 16.00**

**V40 Bouillabaisse på torsk och lax med saffransaioli och vitlökskrutonger**

**South-French fish & shellfish soup, aioli and garlic croutons**

**V41 Gräslöksmarinerad stekt strömming med potatispuré, gröna ärtor, lingon och brynt smör**

**Chivemarinaded Baltic herring with potato pure, petis pois, lingonberries and noisette butter**

**V42 Halstrad lax med Pommes duchesse, morot, haricots vert, fänkål och vitvinsås**

**Seared salmon with pommes duchesse, vegetables & sauce "Vin Blanc"**

**V43 Engelsk fish and chips med krossade ärtor, tartarsås, citron och maltvinäger**

**British fish'n chips with mushy peas, tartaresauce & maltvinegar**

**V44 Laxpudding med pressgurka, lingon och skirat smör**

**Swedish style salmon pie with pickled cucumber, lingonberries & butter**

**V45 Sjömagasinet bouillabaisse på torsk, lax och räkor med saffransaioli och krutonger**

**South-French fish & shellfish soup, aioli and garlic croutons**

**V46 Skaldjursfärserad spätta med örtslungad potatis, ärtor, spenat, schalottenlök och hummersås**

**Filet of plaice filled with shellfish, peas, spinach, shallots & lobstersauce**

**V47 Spaghattini Frutti di mare på räkor, blåmussla, havskräfta och persilja**

**Spaghattini "Frutti di Mare" of westcoast seafood**

**V48 Vinpocherad torsk med syrlig potatisstomp, grön sparris, sockerärta och vitvinssås med arrenka och gräslök**

**Poached fillet cod with crushed potatoes, green asparagus, snowpeas, whitewinesauce with arrenkha and chives**