

LUNCHMENY

för större sällskap

FÖR SÄLLSKAP MED FLER ÄN 10 GÄSTER GÄLLER FÖLJANDE:
VÄLJ I FÖRSTA HAND SAMMA MAT TILL HELA SÄLLSKAPET

ÄR DETTA INTE MÖJLIGT, VÄLJ MELLAN MAX 2 FÖRRÄTTER,
3 HUVUDRÄTTER OCH 2 DESSERTER FRÅN MENYN NEDAN.
UNDER VISSA SITTNINGAR KRÄVS ETT MINSTA ORDERVÄRDE
Å 250 KRONOR/GÄST FÖR ATT VI SKA KUNNA TA EMOT STORA SÄLLSKAP

Menyförslag trerätters

LILLYS MENY

Toast Skagen

~

Wallenbergare

~

Chokladtryffel

350

PROFESSORNS MENY

Löjrom

~

Köttbullar

~

Chokladmousse

415

NESTORS MENY

Löjrom

~

Säsongens Vilt

~

Crème Brûlée

545

FÖRRÄTTER

Toast Skagen — 145

Vår variant av klassikern smaksatt med grönt äpple, pepparrot och Västerbottensost

Löjrom — 195

30 gram på smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron

Säsongens vegetariska — 120-145

Byts ut efter säsong
Vår, Sommar, Höst och Vinter-meny

HUVUDRÄTTER

Wallenbergare — 179

Klassisk kalvfärsbiff, potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

Köttbullar — 185

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

Domtrappans Räksmörgås — 219

Smörstekt Levainbröd med skagenröra, handskalade räkor, majonnäs, ägg, dill och citron

Säsongens Vegetariska — 159-179

Byts ut regelbundet, bekräftas
ca 2 veckor i förväg

Säsongens Vilt — 275-295

Exempel: Reninnanlår, Fasanbröst eller Hjortfilé
med säsongsbetonade tillbehör

Säsongens a la carte Fisk — 275-295

Exempel: Torskrygg, Gösfilé eller Rödning
med säsongsbetonade tillbehör

DESSERTER

Chokladtryffel — 35

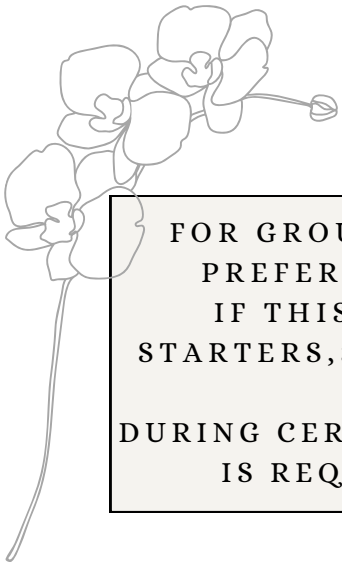
Med kaffe - 55

Chokladmousse — 45

Med kaffe - 65

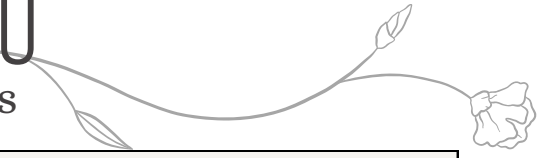
Crème Brûlée — 95

Med kaffe - 115



LUNCH MENU

for larger groups



FOR GROUPS OF MORE THAN 10 GUESTS, THE FOLLOWING APPLIES:
PREFERABLY CHOOSE THE SAME FOOD FOR THE ENTIRE GROUP.

IF THIS IS NOT POSSIBLE, CHOOSE BETWEEN A MAXIMUM OF 2
STARTERS, 3 MAIN COURSES AND 2 DESSERTS FROM THE MENU BELOW.

DURING CERTAIN SESSIONS, A MINIMUM ORDER VALUE OF 250 SEK/GUEST
IS REQUIRED TO ALLOW US TO ACCOMMODATE LARGE GROUPS.

Set menus three courses

LILLYS MENU

Toast Skagen

~

Wallenbergare

~

Chocolate truffle

3 5 0

THE PROFESSORS MENU

Bleak Roe

~

Swedish Meatballs

~

Chocolate mousse

4 1 5

NESTORS MENU

Bleak Roe

~

Wild Game of the season

~

Crème Brûlée

5 4 5

STARTERS

Toast Skagen — 145

Our take on a classic, here flavored with green
apple horseradish and Västerbottens cheese

Bleak Roe — 195

30 gram on pan fried brioche, whipped
smetana, pickled red onion, dill and lemon

Green choice of the season — 120-145

Changes by the saeson
Spring, Summer, Fall & Winter menu

MAIN COURSES

Wallenbergare — 179

Ground veal patty with potato puree, green
peas, clarified butter and lingonberries

Swedish Meatballs — 185

Potato puree, pickled cucumber,
lingonberries and Swedish gravy

Domtrappans Shrimp Sandwich — 219

Pan fried bread with skagen,
hand peeled shrimps, mayonnaise,
egg, dill and lemon

Green Choice of the season — 159-179

Changes regularly, will be confirmed
about 2 weeks in advance

Wild Game of the season — 275-295

Example: Reindeer, Pheasant or Venison
with seasonal trimmings

Seasonal à la carte Fish — 275-295

Example: Cod loin, Pike perch or Char
with seasonal trimmings



DESSERTS

Chocolate truffle— 35

With coffee - 55

Chocolate mousse — 45

With coffee - 65

Crème Brûlée — 95

With coffee - 115

