

VECKANS VEGETARISKA

OST- OCH BROCCOLIPAJ 185 KR

Grönsallad, picklad rödlök och svampsås

TVÅRÄTTERSLUNCH 265 KR

Dagens soppa till förrätt, följt av dagens lunch

MÅNDAG

KONFITERAT ANKLÅR 185 KR

Sötpotatispuré, apelsinsås, friterad brysselkål och picklad rödlök

TISDAG

ÅNGAD KUMMEL 185 KR

Vitvinssås, bakad purjolök, potatispuré och torkade oliver

ONSDAG

STEKT KYCKLINGKLUBBFILÉ 185 KR

Ratatouille, potatisstomp och kräm på saltorkad tomat

TORSDAG

ÅNGAD LUBBFILÉ 185 KR

Brynt smör, stekta kantareller, rårörda lingon, kokt potatis och rädisor

FREDAG

FLÄKSCHNITZEL 185 KR

Rotfrukter, rödvinssås, ört- och kaprisssmör samt citron

ALLTID PÅ SPRITMUSEUM

BRÄNNVINSBORD 245 KR

Två sorters kallskuret, två sillar, två ostar, Dala-knäcke, saltgurka och picklesröra

Brännvinsbordet är föregångaren till våra högtidliga bufféer. En välkomstbuffé med kallskuret – såsom det kunde se ut på 1700-talet hos finfolket.

SPRITMUSEUMS KÖTTBULLAR 295 KR

Potatispuré, pressgurka, gräddsås och rårörda lingon

KROPPKAKOR 255 kr

Rårörda lingon, stekt svamp och murkelsås

GRAVAD LAX 275 KR

Dillstuvad potatis och ginpickles

DAGENS SOPPA 145 KR

Med bröd och sallad

FÖR BARN – UNDER 12 ÅR

Samtliga rätter halv portion **HALVA PRISET**

NÅGOT SÖTT

CRÉME BRULÉE 125 KR

Jättegott

TRYFFEL 45 KR

LUNCH



VEGGIES OF THE WEEK

CHEESE AND BROCCOLI PIE 185 SEK
Green salad, pickled red onion and mushroom sauce

TWO-COURSE LUNCH

Today's soup as a starter, followed by today's lunch

MONDAY

CONFIT DUCK 185 SEK
Sweet potato purée, orange sauce, fried Brussels sprouts and pickled red onion

TUESDAY

STEAMED HAKE 185 SEK
White wine sauce, roasted leek, potato purée and dried olives

WEDNESDAY

SWEDISH SECRETO 185 SEK
Ratatouille, potato stomp and sun-dried tomato cream

THURSDAY

STEAMED CUSK FILLET 185 SEK
Brown butter, sautéed chanterelles, lingonberries, boiled potatoes and radishes

FRIDAY

PORK SCHNITZEL 185 SEK
Root vegetables, red wine sauce, herb and caper butter, lemon

ALWAYS AT SPRITMUSEUM

"BRÄNNVINSBORD" 245 SEK

Two cold cuts, two kinds of pickled herring, two cheeses, crisp bread, pickled vegetables
The brännvinsbord is the forerunner of today's traditional festive buffets—a welcoming spread of cold cuts, much like what might have been served in the homes of the upper classes in the 18th century.

SPRITMUSEUM'S VEAL MEATBALLS 295 SEK

Potato puree, anchovy gravy, pickled cucumber and lingonberries

POTATO DUMPLINGS "KROPPKAKOR" 255 SEK

Morel sauce, fried mushrooms and lingonberries

CURED SALMON 275 SEK

Dill stewed potatoes and gin pickles

SOUP OF THE DAY 145 SEK

With bread and salad

FOR CHILDREN – UNDER 12 Y/O

Half portion of any dish HALF PRICE

SOMETHING SWEET

CARDAMOM CRÉME BRULÉE 125 SEK

Really really good

TRUFFLE 45 SEK

LUNCH

