VECKANS VEGETARISKA

SVAMPRISOTTO 185 KR
Krispigt grönkål, valnötter och picklad silverlök

TVÅRÄTTERSLUNCH 265 KR

Dagens soppa till förrätt, följt av dagens lunch

MÅNDAG

ÖRTFYLLD LAMMRULLAD 185 KR
Rostad potatis, stekt brysselkål och skysås

TISDAG

KRÄMIG FISKGRYTA 185 KR
Rostade rotfrukter och aioli

ONSDAG

WALLENBERGARE 185 KR
Potatispuré, gröna ärtor, lingon och brynt smör

TORSDAG

BAKAD LAX 185 KR
Sandefjordssås, kokt potatis, sockerärtor och picklad gurka

FREDAG

FLÄSKSCHNITZEL 185 KR
Kryddsmör, ansjovis och potatissallad

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
Fyllda med svamp, serveras med rårörda lingon, stekt svamp och murkelsås

GRAVAD LAX 275 KR
Dillstuvad potatis och ginpickles

DAGENS SOPPA 135 KR
Med bröd och sallad

FÖR BARN – UNDER 12 ÅR

Samtliga rätter halv portion HALVA PRISET

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Jättegott

MJUK KAKA 55 KR

TRYFFEL 45 KR

LUNCH

VEGGIES OF THE WEEK

MUSHROOM RISOTTO **185 SEK**
Crispy kale, walnuts and pickled silver onions

TWO-COURSE LUNCH **265 SEK**

Soup of the day as a starter, followed by today's lunch

MONDAY

HERB-STUFFED LAMB ROLL **185 SEK**
Roasted potatoes, sautéed Brussels sprouts and lamb jus

TUESDAY

CREAMY FISH STEW **185 SEK**
Roasted root vegetables and aioli

WEDNESDAY

WALLENBERGARE (SWEDISH VEAL PATTIES) **185 SEK**
Potato purée, green peas, lingonberries and browned butter

THURSDAY

OVEN-BAKED SALMON **185 SEK**
Sandefjord sauce, boiled potatoes, sugar snap peas and pickled cucumber

FRIDAY

PORK SCHNITZEL **185 SEK**
Herb butter, anchovies and potato salad

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, gravy, pickled cucumber and lingonberries

POTATO DUMPLINGS "KROPPKAKOR" **255 SEK**
Stuffed with mushrooms, served with morel sauce, fried mushrooms and lingonberries

CURED SALMON **275 SEK**
Dill stewed potatoes and gin pickles

SOUP OF THE DAY **135 SEK**
With bread and salad

FOR CHILDREN – UNDER 12 Y/O

Half portion of any dish **HALF PRICE**

SOMETHING SWEET

CRÈME BRÛLÉE **95 SEK**
Really, really good

SOFT CAKE **55 SEK**

TRUFFLE **45 SEK**

LUNCH