

LUNCHBUFFÉ

Måndag - Fredag 11:30-14:00

Två varmrätter + salladsbuffé + desserter + kaffe 225 SEK

LUNCH BUFFET Monday - Friday 11:30-14:00

Two main courses + salad buffet + desserts + coffee 225 SEK

We are now cash-free!
Only credit cards accepted!

Måndag/ Monday

Laxfylld spätta med sockerärtor, skaldjurssås och citronpotatis
Plaice filled with Salmon, sweet peas, shellfish sauce and lemon potatoes

Kalvstek med kummin, glacerade morötter, cidergräddsås och rostad potatis
Veal with cumin, glazed carrots, cider cream sauce and roasted potatoes

Tisdag/Tuesday

Kryddbakad kolja med spetskål, karljohansvampssås och potatispuré
Spice-baked Haddock with cabbage, mushroom sauce and potato puree

Grillad kyckling med bakade tomater, tomatvinägrett och örtrisotto
Grilled chicken with baked tomatoes, tomato vinaigrette and herb Risotto

Onsdag/ Wednesday

Bakad lax med vitlökschampinjoner, örtcrème och dillslungad potatis
Salmon with garlic mushrooms, herb cream and dill tossed potatoes

Plommonspäckad fläskkarré med brysselkål, gräddsås och rostad potatis
Plum filled Pork Loin with Brussel sprouts, cream sauce and roasted potatoes

Torsdag/Thursday

Ört och chilibakad sej med räkor, pak choi, ingefärsvelouté och jasminris
Herb & Chili baked Saithe with shrimps, pak choy, ginger velouté and jasmine rice

Biff stroganoff med smetana och rostad potatis
Beef Stroganoff with Smetana and roasted potatoes

Fredag/ Friday

Örtbakad Fisk och skaldjursgryta med aioli, krutonger och kokt potatis
Herb-baked fish & shellfish stew with Aioli, croutons and boiled potatoes

Nattbakad högrev med svamp, lök, rödvinssås och potatispuré
Overnight Roasted Chuck Roll with mushrooms, onions, red wine sauce and potato puree

Naturligtvis erbjuder vi även en À la carte meny
Lunch À la carte menu available

Starters

Toast Skagen - räkor, löjrom, citron, dill

Toast Skagen - shrimps, bleak roe, dill

185 (1,2,3,4,7,10,12)

Caesarsallad - grillad majsckyckling eller grillad halloumiost,
parmesan, krutonger

Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese, parmesan, croutons

½ 115 1/1 175 (1,3,4,7,10,12)

Caesarsallad - räkor, parmesan, krutonger

Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons

½ 135 1/1 195 (1,2,3,4,7,10,12)

Classics

Björks köttbullar - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

Björks meatballs - cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, potato purée

179 (1,3,7,9)

Björks högrexhamburgare - sidfläsk, cheddar, karamelliserad lök,

Dijon & gräslöksmajonnäs, pommes frites

Björks chuck roll burger - bacon, cheddar, caramelized onion, Dijon & chives mayonnaise,

French fries

199 (1,3,7,10,12)

Björks vegetariska sojaburgare - halloumi, karamelliserad lök,

Dijon & gräslöksmajonnäs, pommes frites

Björks vegetarian soy burger - halloumi, caramelized onion, Dijon & chives mayonnaise,

French fries

199 (1,3,6,7,10,12)

Grillad lax - rostad jordärtskocka, palsternackspuré, svampbuljong

Grilled salmon - roasted Jerusalem artichoke, parsnip puree, mushroom broth

265 (3,4,7,10)

Citrusglaserad oxbringa - honungsrostade morötter, potatispuré, rödvinskyl

Lemon glazed brisket of beef - honey roasted carrots, potato puree, red wine gravy

205 (7,9,12)

Desserts

Crème Brûlée – hjortron
Crème Brûlée – cloudberries
95 (3,7)

Chokladcheesecake – björnbär, chokladsmulor
Chocolate cheesecake – blackberry, chocolate crumbs
105 (1,3,7)

Dagens hemgjorda glass/ sorbet
Homemade ice cream/sorbet
40 (3,7)

Tryffel
Chocolate truffle
30 (7)

Allergens

(Food safety is a top priority at Björk, each allergen is marked with a number in the list below. Please review the specific menu items for more information)

1. Gluten/Gluten, 2. Kräftdjur/Crustaceans, 3. Ägg/Egg, 4. Fisk/Fish,
5. Jordnötter/Peanuts (E220-224, 226-228) 6. Sojabönor/Soybeans(E322), 7. Mjök/Milk, 8. Nötter &
Mandel/Nuts & Almonds, 9. Selleri/Celery, 10. Senap/Mustard,
11. Sesamfrön/Sesame seeds, 12. Svaveloxid & Sulfit/ Sulphur dioxide & Sulphite,
13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc

