

Missa inte vår
Brunch
varje Lördag
11:00-15:30!

ARTILLERIET LUNCH

vecka 12
DAGENS RÄTT

MÅNDAG
STÅNGT

TISDAG 175
SOTAD KYCKLING
med chimichurri, sky, pimentosallad
och smörbakad potatis

ONSDAG 175
STEKT FÄRSK FISK
med rödbetor, kapris, pepparrotskräm, spenat, brynt
smör och dillslungad potatis

TORSDAG 175
PLJESKAVICA "SERBISK FÄRSBIFF"
med gurk- och rödlökssallad, rostad paprikasås,
gräddfil och rostad potatis

FREDAG 185
KALVRYGGBIFF MED ROSTAD VITLÖKSSKY
samt tomat, bacon, purjolök och potatispuré
med Västerbottensost

VECKANS VEGETARISKA 175
SPENAT- OCH KIKÄRTSFRITTERS
med chilikål, ranchdressing, citron
och bulgursallad

Serveras mellan 11:00-14:00
Vatten, stilla/kolsyrat, hembakat bröd och kaffe ingår.
Önskas sallad köp till en side sallad för 35 kr



Ta med hunden
Voffa efter vår hundmeny

SNACKS

LÖJROMSCHIPS 145
crème fraîche, rödlök

DIRTY FRIES 125
jalapeño, parmesan

FRITERAD BELLAVERDE 105
sesamdressing

TRYFFEL SALAMI 105

EN BIT WRÅNGEBÄCKSOST 115
marmelad, knäcke

ARTILLERIETS KROKETTER 3 ST 105

VARMRÄTTER

STEAK FRITES 295
med kryddsmör, tomatsallad,
och pommes frites

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 225
honungsenapsdressing, silverlök,
smörgåsgurka, pommes frites

HALLOUMIBURGARE 215
honungsenapsdressing, silverlök,
smörgåsgurka, pommes frites

OMELETT MED KALLRÖKT LAX 215
spenat, färskostkräm
-ADD: SIDE SALLAD + 35 OR POMMES +35

OMELETT MED LAGRAD OST 205
spenat, tomat, parmesan, färskostkräm
-ADD: SIDE SALLAD +35 OR POMMES +35

SALLADER

SALLAD MED FRITERAD HALLOUMI 215
avokado, quinoa, chilimajonnäs

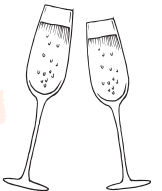
RÄKSALLAD MED LÖJROM 295
bakat ägg 63, citroncrème, dill

SALLAD MED CHILIKYCKLING 215
fetaost, chilidressing, lime

Serveras mellan 11:00-16:00

ALLTID på lunchen

CAVA- GLAS 80
FLASKA 400



BARN 0-10 ÅR

MINI STEAK FRITES 175
sky, tomatsallad och pommes frites

KYCKLINGBURGARE 145
honungsenapsdressing, pommes frites

Om du är osäker gällande allergener - fråga oss!
Vi berättar gärna var köttet i våra rätter kommer ifrån.



ARTILLERIET LUNCH

Don't miss our
Brunch on
Saturdays
11:00-15:30!

week 12
TODAY'S LUNCH

MONDAY
CLOSED

TUESDAY 175
CHARRED CHICKEN
with chimichurri, jus, pimento salad, and
butter-baked potatoes

WEDNESDAY 175
PAN-FRIED FRESH FISH
with beets, capers, horseradish cream, spinach,
browned butter, and dill-tossed potatoes

THURSDAY 175
PLJESKAVICA (SERBIAN MEAT PATTY)
with cucumber and red onion salad, roasted pepper
sauce, sour cream, and roasted potatoes

FRIDAY 185
VEAL LOIN STEAK WITH ROASTED GARLIC JUS
and tomato, bacon, leek, and mashed potatoes
with Västerbottens cheese

VEGETARIAN DISH OF THE WEEK 175
SPINACH AND CHICKPEA FRITTERS
with chili cabbage, ranch dressing, lemon,
and bulgur salad

Served between 11:00-14:00
Water; still/carbonated, home-baked bread and coffee included.
Desired salad buy a side salad for 35 sek



Bring the dog
bow-wow for our dog menu

SNACKS

POTATO CRISPS WITH BLEAK ROE 145
crème fraîche, onion

DIRTY FRIES 125
jalapeño, parmesan

FRIED BELLAVEVERDE 105
sesame dressing

TRUFFLE SALAMI 105

CHEESE WRÅNGBÄCK 115
marmelade, crackers

ARTILLERIETS CROQUETTES 3 PCS 105

MAINS

STEAK FRITES 295
tomato salad, seasoned butter,
french fries

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 225
honey mustard dressing, silver onion,
pickled cucumber, french fries

HALLOUMI BURGER 215
honey mustard dressing, silver onion,
pickled cucumber, french fries

OMELETTE WITH SMOKED SALMON 215
spinach, cream cheese
-ADD: SIDE SALAD +35 OR FRENCH FRIES +35

OMELETTE WITH AGED CHEESE 205
spinach, tomato, parmesan, cream cheese
-ADD: SIDE SALAD +35 OR FRENCH FRIES +35

SALADS

SALAD WITH DEEP FRIED HALLOUMI 215
avocado, quinoa, chili mayonnaise

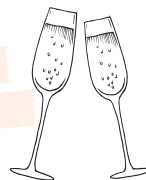
SHRIMP SALAD WITH BLEAK ROE 295
baked egg 63, lemon cream, dill

SALAD WITH CHILI CHICKEN 215
feta cheese, chili dressing, lime

Served between 11:00-16:00

ALWAYS AT lunch hours

CAVA- GLASS 80
BOTTLE 400



CHILDREN 0-10 YEAR

MINI STEAK FRITES 175
gravy, tomato salad, french fries

CHICKEN BURGER 145
honey mustard dressing, french fries

If you are unsure about allergens - ask us!
We are happy to inform you about the origin
of the meat in our dishes.

