

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

ARTILLERIET LUNCH

vecka 36

DAGENS RÄTT

MÅNDAG
STÅNGT

TISDAG 185
RÖDVINSBRÄSERAD HÖGREVSRAGU
serveras med krämig kantarellrisotto, samt
parmesan och ruccola.

ONSDAG 185
CITRON- OCH SVARTPEPPARKYCKLING
med kycklingvelouté, haricots verts-sallad med
tomatdressing och rostad potatis

TORSDAG 185
ÖRTBAKAD LÄTTGRAVAD LAX
med dijondressing, syrad gurka
och klassisk dillstuvad potatis

FREDAG 185
ROSMARINSTEKT KOTLETTRAD
med rostad vitlökssky, tomat- och pimentosallad,
Västerbottengratinerad potatisgratäng

VECKANS VEGETARISKA 185
BRÄSERADE LINSER
med rostad svamp, bakad pumpa, salsa verde,
pecorino och mandel

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, CHILI, PARMESAN 125
FRITERAD BELLAVERDE, SESAMDRESSING 105
HUMMUS MED 'NDUJA 105
SALAMI 105
EN BIT WRÅNGEBÄCKSOST 115
marmelad, knäcke
ARTILLERIETS KROKETTER 3 ST 105

VARMRÄTTER

STEAK FRITES 325
med kryddsmör, tomatsallad,
och pommes frites

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 235
buffalosås, spetskål, ranchdressing, pickles,
pommes frites

HALLOUMIBURGARE 225
buffalosås, spetskål, ranchdressing, pickles,
pommes frites

OMELETT MED KALLRÖKT LAX 225
spenat, färskostkräm
-ADD: SIDE SALLAD + 35 OR POMMES +35

OMELETT MED LAGRAD OST 215
spenat, tomat, parmesan, färskostkräm
-ADD: SIDE SALLAD +35 OR POMMES +35

SALLADER

SALLAD MED FRITERAD HALLOUMI 225
avokado, quinoa, chilimajonnäs

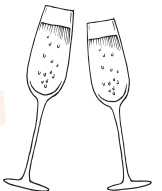
RÄKSALLAD MED LÖJROM 295
bakat ägg 63, örtaoli, dill

SALLAD MED CHILIKYCKLING 225
fetaost, chilidressing, lime

Serveras mellan 11:00-16:00

ALLTID mellan 11:00-14:00

CAVA- GLAS 80
FLASKA 400



BARN 0-10 ÅR

MINI STEAK FRITES 175
sky, tomatsallad och pommes frites

KYCKLINGBURGARE 145
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 36
TODAY'S LUNCH

MONDAY
CLOSED

TUESDAY 185
RED WINE-BRAISED BEEF RAGÙ
served with Parmesan, rocket,
and chanterelle risotto

WEDNESDAY 185
LEMON AND BLACK PEPPER CHICKEN
with velouté sauce, haricots verts salad with tomato
dressing, and roasted potatoes

THURSDAY 185
HERB-BAKED LIGHTLY CURED SALMON
with Dijon dressing, pickled cucumber,
and dill-stewed potatoes

FRIDAY 185
ROSEMARY-ROASTED PORK LOIN
with roasted garlic jus, tomato and pimento salad, and
Västerbotten cheese-gratinated potato gratin

VEGETARIAN DISH OF THE WEEK 185
BRAISED LENTILS
with roasted mushrooms, baked pumpkin, salsa verde,
Pecorino, and almonds

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

MAINS

STEAK FRITES 325
tomato salad, seasoned butter,
french fries

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 235
buffalo sauce, pointed cabbage, ranch dressing,
pickles, french fries

HALLOUMI BURGER 225
buffalo sauce, pointed cabbage, ranch dressing,
pickles, french fries

OMELETTE WITH SMOKED SALMON 225
spinach, cream cheese
-ADD: SIDE SALAD +35 OR FRENCH FRIES +35

OMELETTE WITH AGED CHEESE 215
spinach, tomato, parmesan, cream cheese
-ADD: SIDE SALAD +35 OR FRENCH FRIES +35

SALADS

SALAD WITH DEEP FRIED HALLOUMI 225
avocado, quinoa, chili mayonnaise

SHRIMP SALAD WITH BLEAK ROE 295
baked egg 63, herb aioli, dill

SALAD WITH CHILI CHICKEN 225
feta cheese, chili dressing, lime

Served between 11:00-16:00

SNACKS

POTATO CRISPS WITH BLEAK ROE 145
crème fraîche, onion

DIRTY FRIES, CHILI, PARMESAN 125

FRIED BELLAVERDE, SESAME DRESSING 105

HUMMUS WITH 'NDUJA 105

SALAMI 105

CHEESE VRÅNGBÄCK 115
marmelade, crackers

ARTILLERIETS CROQUETTES 3 PCS 105

ALWAYS between 11:00-14:00

CAVA- GLASS 80
BOTTLE 400



KIDS 0-10 YEAR

MINI STEAK FRITES 175
gravy, tomato salad, french fries

CHICKEN BURGER 145
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.

