

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

ARTILLERIET LUNCH

vecka 38

DAGENS RÄTT

MÅNDAG
STÄNGT

TISDAG 185
BOEUF BOURGUIGNON
med bacon, champinjoner, cornichons, smälök,
haricots verts och potatispuré

ONSDAG 185
DRAGONKRYDDAD KYCKLING
med dragon- och persiljesås, serverad
med bakad morot och pilaffris

TORSdag 185
ITALIENSK FÄRSBIFF
med vitt vin och parmesan, tomat sky samt
krämig pasta med basilika och spenat

FREDAG 185
BRÄSERAD OXKIND MED SKY
serveras med grönkålssallad samt risotto
med parmesan och blandad svamp

VECKANS VEGETARISKA 185
BAKAD AUBERGINE
med tahiniyoghurt, sumak, örtcouscous,
tomatdressing och fetaost

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

VARMRÄTTER

STEAK FRITES 325
med kryddsmör, tomat sallad,
och pommes frites

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 235
buffalosås, krispsallad, ranchdressing, pickles,
och pommes frites

HALLOUMIBURGARE 225
buffalosås, krispsallad, ranchdressing, pickles,
och 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

SNACKS

LÖJROMSCHIPS 145
crème fraîche, rödlök

DIRTY FRIES 125
grön chili, parmesan

FRITERAD BELLAVERDE 105
sesamdressing

HUMMUS MED 'NDUJA 105
vallmo, snacksgurka, sumak

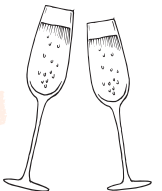
ARTILLERIETS KROKETTER 3 ST 105

EN BIT UTVALD OST 115
marmelad, knäcke

SALAMI 105

ALLTID mellan 11:00-14:00

CAVA- GLAS 80
FLASKA 400



BARN 0-10 ÅR

MINI STEAK FRITES 175
sky, tomat sallad och pommes frites

KYCKLINGBURGARE 145
med 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 38
TODAY'S LUNCH

MONDAY
CLOSED

TUESDAY 185
BOEUF BOURGUIGNON
with bacon, mushrooms, cornichons, pearl onions,
haricots verts and potato purée

WEDNESDAY 185
TARRAGON CHICKEN
with a tarragon and parsley sauce, baked carrots
and pilaf rice

THURSDAY 185
ITALIAN BEEF PATTY
with white wine and Parmesan, tomato jus
and creamy pasta with basil and spinach

FRIDAY 185
BRAISED OX CHEEK WITH JUS
kale salad and risotto with Parmesan
and mixed mushrooms

VEGETARIAN DISH OF THE WEEK 185
BAKED AUBERGINE
with tahini yoghurt, sumac, herbed couscous, tomato
dressing and feta cheese

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, red onion

DIRTY FRIES 125
green chili, parmesan

FRIED BELLAVERDE 105
sesame dressing

HUMMUS WITH 'NDUJA 105
poppy seeds, baby cucumber, sumac

ARTILLERIETS CROQUETTES 3 PCS 105

SELECTED CHEESE 115
marmalade, crackers

SALAMI 105

MAINS

STEAK FRITES 325
tomato salad, seasoned butter,
and french fries

FRIED CHICKEN BURGER CHEDDAR 235
buffalo sauce, crisp salad, ranch dressing,
pickles and french fries

HALLOUMI BURGER 225
buffalo sauce, crisp salad, ranch dressing,
pickles and 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

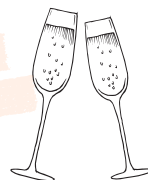
SHRIMP SALAD WITH BLEAK ROE 295
baked egg 63, herb aioli, dill

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

Served between 11:00-16:00

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
and 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.

