

# LUNCH BY BLANCHE

VECKA #34 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 16.00  
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

## ALLTID PÅ BLANCHE

### UGNSBAKAD CAMEMBERT 155

med inlagda fikon & surdegsbröd (MP, GL, V)

### BOQUERONES 105

Med olivolja & citronzest (F)

## VECKOVIS

### SYDFRANSK FISKRAGU 159

fiskragu med torsk, haricot verts & potatis (E, L, S)

### CITRON- OCH ROSMARINKYCKLING 159

med ugnsbakade rotfrukter & tzatziki (L)

### NÖTFÄRSBIFFAR 169

med spiskummin & mynta, grillad aubergine & hummus (E, GL, SE)

### KRÄMIG GNOCCHI 159

med parmesan, spenat & saltorkad tomat (GL, MP, E, V)

### GRILLAD AUBERGINE 149

med tomat- och örtsås, fetaost, oliver & rostad potatis (L, V)

### KALVPOLPETTE 169

kalvköttbullar med tomatsås, örter & linguinie (GL, S, L)

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 105

Klassisk Crème Brûlée med knäckig karamelliserad yta, serverad  
med hallonkompott & färsk mynta (L)

### JORDGUBBSPANNACOTTA 115

Len Pannacotta med frisk basilika & rostad vit choklad (L)

#### WE WORK WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Please let us know if you have any allergies or dietary preferences.

We're happy to adjust dishes where possible - just let us know!

|             |                 |                |               |                   |
|-------------|-----------------|----------------|---------------|-------------------|
| {GL} Gluten | {C} Crustaceans | {E} Egg        | {VE} Vegan    | {LE} Legumes      |
| {L} Lactose | {F} Fish        | {SE} Sesame    | {S} Sulphites | {MP} Milk Protein |
| {N} Nuts    | {MO} Molluscs   | {V} Vegetarian | {SP} Spicy    | {CE} Celery       |