

LUNCH BY BLANCHE

VECKA #35 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 16.00
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

ALLTID PÅ BLANCHE

UGNSBAKAD CAMEMBERT 155

med hemgjord jordgubbssirap & rustikt bröd (MP, GL, V)

BOQUERONES 105

Med olivolja & citronzest (F)

VECKOVIS

BOUILLABAISSÉ 159

med lax, blåmusslor, aioli & krutonger (F, C, GL, E, S, MO)

AJVARKYCKLING 159

med rostad kulpotatis & zucchiniröra med fetaost (MP)

LASAGNE AL FORNO 159

med tomat & löksallad (GL, SU, L)

GRILLAD SPETSKÅL 159

med svartkålschips, knaperstekt ostronskivling & aioli (E)

GRILLAD AUBERGINE 159

med Tabbouleh, granatäpple och tahiniyoghurt (GL, L, SE)

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