

LUNCH BY BLANCHE

VECKA #42 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 16.00
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

ALLTID PÅ BLANCHE

UGNSBAKAD CAMEMBERT 155

Med fikonmarmelad & rustikt bröd (MP, GL, V)

BOQUERONES 105

Med olivolja & citronzest (F)

VECKOVIS

FRANSK KÖTTGRYTA 159:-

Serveras med champinjoner & potatismos (L, S, CE)

KYCKLINGLÅRFILÉ 159:-

Med haricots verts, tomatsås & ris (B, MP)

DAGENSFÅNGST 169:-

Parmesan & dillbakad fisk med kokt potatis & brynt kaprissmör (F, L, MP)

TORTELLINI 159:-

Med ostsås, baby spenat & salvia bakade tomater (L, MP, V)

FRITERAD HALLOUMI 159:-

Med ugnsbakade rotfrukter & aioli (L, V)

KALVPOLPETTE 159:-

Kalvköttbullar med tomatsås, örter & linguine (GL, S, L)

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 105:-

Klassisk Crème Brûlée med knäckig & karamelliserad yta
(L, MP, E)

BASILIKAPANNACOTTA 110:-

Granola smaksatt med grönpeppar (L, MP)

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