

# LUNCH BY BLANCHE

VECKA #2 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 16.00  
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA (Till kl 14.00)

## ALLTID PÅ BLANCHE

### UGNSBAKAD CAMEMBERT 155

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

### BOQUERONES 105

Med olivolja & citronzest (F)

## VECKOVIS

### UGNSSTEKT KYCKLINGKLUBBFILÉ 159:-

Serveras med bulgur, ruccola samt kräm på soltorkad tomat & fetaost (G, L, MP)

### ÖRT- OCH PARMESANBAKAD KOLJAFILÉ 169:-

Med kokt potatis, sandefjordssås & krispig fänkålscrudité (F, L)

### HÖGREVSGRYTA 169:-

Med syltlök, morot och svamp. Serveras med ris & picklad gurka

### TORTELLINI 159:-

Fylld med ricotta & spenat i krämig tomatsås, toppad med parmesan (G, L, MP)

### PANKOPANERAD ZUCCHINI 149:-

Med rostad potatis, citron- och persiljeemulsion samt färska örter (G)

### KALVPOLPETTE 169:-

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

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 105:-

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

#### 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       |