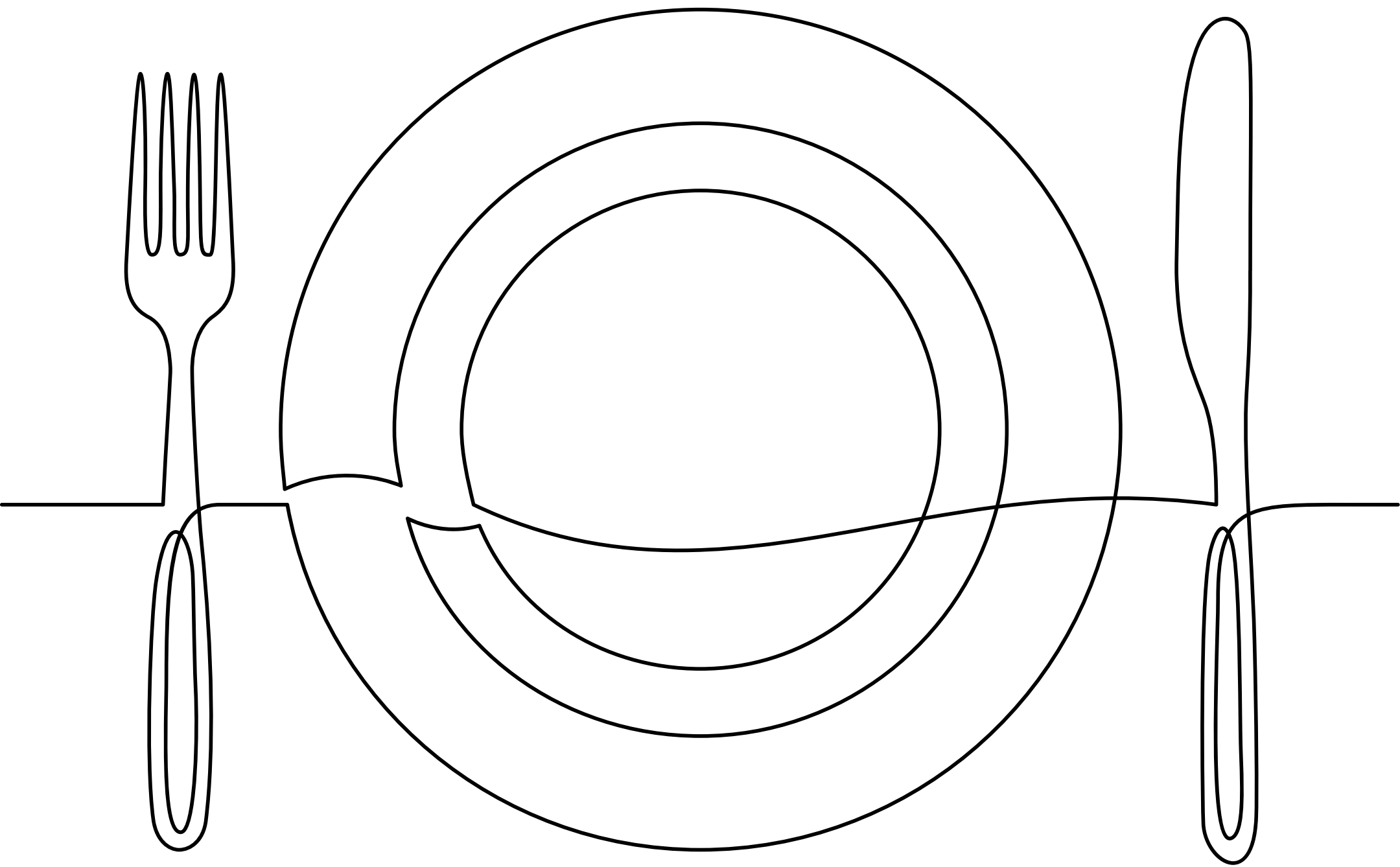


Vecka 36:

# LUNCH



Kl. 11:00 - 15:00

158:-

# LUNCH

11.00-15.00

158:-

## Måndag

Torsk med Misoglaze, brynt smör, mandel, kål  
örtpotatisstomp

---

## Tisdag

Raggmunk med stekt fläsk & rårörda lingon  
Lax med dillstuvadpotatis

---

## Onsdag

Fish and chips med rostad potatis

---

## Torsdag

Schnitzel på fläsk, sardells & kaprismör  
samt rödvinsås

---

## Fredag

Pannbiff med löksås, saltgurka och potatis

---

## Veckans veg

Gnocchi med smörig tomat buljong och  
torkade tomater

---

## Veckans sallad

Ceasarsallad med kyckling

---

## Alltid på Blå

Köttbullar med gräddsås, rårördalingon  
samt potatis pure 179:-  
Fiskgryta med aioli 179:-

## Förrätter

Surdegs levain från Pelle & Marie med vispat smör 75:-

Nykokta betor serveras med getostcream och honung 165:-

30 gram Löjrom från Kalix serveras på toast med smetana och syrad lök 235:-

Toast skagen 185 :- Med kalix löjrom 225:-

Carpaccio med svampmajonnäs, picklad svamp samt parmesanost 185:-

## Varmrätter

Bakad spetskål med grönkålschips, friterad svamp samt riven västerbottenost 205:-

Caesarsallad med parmesan, krutonger, samt kyckling 185:-

Kallrökt lax med dillstuvad potatis & citron 268:-

Het fiskgryta med handskalade räkor samt aioli 245:-

Farmor Sarah's köttbullar i gräddsås, potatispuré, rårörda lingon samt pressgurka 245:-

180 gram Steak Minut på ryggbiff med cafe de paris smör, pommes frites, tomatsallad bloody mary style 305:-

## Dessert

Vaniljglass med jordgubbar samt rostad mandel 130:-

Chokladmousse 135:-

Vaniljpannacotta med rårörda bär samt krossade drömmar 130:-

Chokladtryffel 45:-