

LUNCH BY BLANCHE

VECKA #44 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 14.00
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

VECKOVIS

BRASATO AL BAROLO 189:-

Långkokt nötkött i rödvinssås, serveras med polenta & grönsaker (S,CE,MP)

SUQUET DE PEIX 179:-

Rustik fiskgryta med potatis, tomat, paprika & saffran (F,C,S,N)

POLLO AL LIMONE 179:-

Kyckling med citronsmörsås, grönsaker & couscous (S,MP)

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 169:-

Cannelloni fylld med spenat och ricotta, gratinerad med tomatås & ost (MP,G,E)

RIBOLLITA 159:-

Mustig italiensk grönsakssoppa med cannellinibönor, grönkål, morötter, vitkål & höstens grönsaker (CE)

KALVPOLPETTE 179:-

Kalvköttbullar • tomatås • 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