

## LUNCHMENY v.20

Hos oss kan du resa till en spännande matkultur varje lunch och sätta lite extra krydda på din dag. Under 2012 är vår lunchmeny likt en smakresa som tar dig runt till olika matkulturer och traditioner. Vi kommer att laga lokala paradrätter med vår egna smakliga attityd som extra krydda runt varje rätt. Det är det som är vårt signum eller om du så vill vårt motto:

"Great taste on your lips".

---

### AFFÄRSLUNCH

Soppa på grönsparris med forellrom och syrad grädde  
Green asparagus soup with trout roe and soured cream

Kalv "vitello tonnato" romansallad, anyapotatis och kvisttomater  
Veal "vittelo tonnato", cos lettuce, anya potatoes, tomatoes on the vine

Kryddkaka med havtornsorbet & färskost  
Spice cake with sea buckthorn sorbet and cream cheese  
2 rätter 290 kr, 3 rätter 330 kr

### ALLTID PÅ TASTE

#### "TASTE" GOURMÈ

SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET

#### INKOKT VÄNERNABBORRE MED GOTLANDSPARRIS

Björkrökt kalvlägg med majonnäs på kryddkrasse & svartbröd

#### GRATINERAD LÅNGARYGG

Primörärtor med wasabi, lantägg & citronströmming

#### GETOST FRÅN HALLTORPS MEJERI

Syltade anischampinjoner & baconbröd

#### KRISPIGA RABARBER

Vit choklad med krossad vete, grön ängsyra & glass på rostade jordgubbar  
495 kr

swedish taste™

Restaurang | Mat & Vin  
studio | Konferens | Butik & kafé | catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)

## **À LA CARTE**

### **FÖRRÄTT**

Soppa på grönsparis med forellrom och syrad grädde  
Green asparagus soup with trout roe and soured cream  
105 kr

### **HUVUDRÄTTER**

#### **DAGENS FÅNGST**

Dagspris

#### **SEAFOOD DELUXE**

Slätvar med syrad gurka, pocherat ägg & pepparrot  
Brill with soured cucumber, poached egg & horseradish  
330 kr

#### **GÅRD**

Rödvinbräserverad oxkind med grönärtcreme, pepparrot & gurka  
Red wine braised ox cheek with green pea purée, horseradish & cucumber  
185 kr

#### **GRILL**

Kalv "vitello tonnato" romansallad, anyapotatis & kvisttomater  
Veal "vittelo tonnato", cos lettuce, anya potatoes & tomatoes on the vine  
210 kr

#### **GRÖNT**

Rökt mandelpotatiscreme med vårprimörer och pumpakärnor  
Smoked almond potatoes cream with spring greens & pumpkin seeds.  
154 kr

#### **ALLTID PÅ TASTE**

Kalvlever med mandelpotatis, sidfläsk, smålök och savoykål.  
Veal liver with almond potatoes, baby onions & savoy cabbage.  
185 kr

**swedish taste™**

Restaurang | Mat & Vin  
studio | Konferens | Butik & kafé | catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)

## DAGENS V.20

### INKL. SALLAD, BRÖD & SMÖR

122 kr

#### MÅNDAG

Tomatbakadfläskarre med kummin, vitlök & paprika

#### TISDAG

Rågstektströmming med spenat, tomat & syradrödlök

#### ONSDAG

Kålpudding med färskpotatis & gräddsky

#### TORSDAG

Stängt

#### FREDAG

Stängt

#### SÖTT

Sötsaker x 2

25kr

Kryddkaka med havtornsorbet & färskost

Spice cake with sea buckthorn sorbet and cream cheese

75 kr

#### LUNCH VIN

Dagens vita eller röda

85 kr

Veckans Champagne

115 kr

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn

swedish taste™

Restaurang | Mat & Vin  
studio | Konferens | Butik & kafé | Catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)