

A LA CÀRTE MENU

Vår köksmästare Fredrik Jansson leder köket med sin brinnande matglädje och nyfikenhet. Fredrik värnar om husmanskosten som matkonst men hittar även sin inspiration från övriga världen. För de som arbetar i köket och med serveringen är service och skaparglädje lika viktigt som kvaliteten på råvarorna.

Vecka 4

Vegetarian main course 145:
Salad of the day 139:-

- Förrätt / Starter -

Skagenröra serveras med citron samt dill
Swedish shrimpsalad served with dill and lemon 79: -

- Varmrätt / Maincourse -

Dillbrynt lax serveras med kräfhollandaise samt kokt potatis
Dillfried salmon served with crayfishhollandaise and potatoes 129: -

Lammfrikadeller i currysås serveras med ris samt mangochutney
Lambquenelle in currysauce served with rice and mangochutney 129: -

Tomatbräserverad kyckling serveras med linguini samt balsamicosky
Tomatbraissed chicken served with linguini and balsamicogravy 129: -

- Varmrätt / Maincourse -

Pepparstek serveras med potatisgratäng samt cognacssky
Pepperroast served with potatoegratin and cognacgravy 145: -

- Efterrätt / Dessert -

Äppelkaka serveras med grädde
Applecake served with cream 69: -

Tryffelpralin / Truffle 29: -

Hope to see you again! – Välkommen åter!
Emma & Fredrik with staff

info@systerobror.se www.systerobror.se
+46 8-21 90 40 Drottning Kristinas väg 24