

A LA CÂRTE 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 7

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 -

Citron och fänkålsstekt lax serveras med musselsås samt avorioris
Lemon and fennelfried salmon served with clamsauce and avoriorice 129:-

Club sandwich serveras med färska pommes samt curryremoulad
Club sandwich served with fresh pommes and curryremoulad 129:-

Lammstek serveras med rosmarinpotatis samt vitlökssky
Lambroast served with rosemarypotatoes and garlicgravy 129:-

- Varmrätt / Maincourse -

Skomakarlåda
Swedish skomakarlåda 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