

LUNCHMENY

LUNCHMENY

LÅNGBAKAD HÖGREV 209

brynt sidfläsk med champinjoner & pärllok, rödvinssky & potatispuré

(mjölkprotein)

UGNSBAKAD TORSKFILÉ 209

citronvelouté, smörslungad potatis & sallad på räkor, purjolök & krasse.

(mjölkprotein, citrus, skaldjur, fisk.)

À LA CARTE

CAESARSALLAD 205

Romansallad, vitlöksdressing, hyvlat parmesan, picklad rödlök, chilistekt kycklingfilé, vitlökskrutonger.

(mjölkprotein, gluten, ägg, senap.)

SELMA SPA'S RÄKSMÖRGÅS 229

Handskalade räkor, fillimpa, krispsallad, krämigt ägg, picklad rödlök, dill, regnbågsrom.

(skaldjur, gluten, mjölkprotein, ägg, senap, citrus)

SELMA SPA'S CHEESE & BACON BURGER 229

Högre & bringaburgare sesambröd, Vaddö cheddarost, bacon, sweet & hot jalapeno dressing, tomat, silverlök, aioli, pommes frites.

(laktos, senap, gluten, ägg, sesam)

GREEN BURGER 229

Vegansk burgare baserad på soyaprotein, sesambröd, Vaddö cheddarost, sweet & hot jalapeno dressing, tomat, silverlök, aioli, pommes frites.

(laktos, senap, gluten, ägg, sojaböner, sesam)

DRYCK

VIN

Champagne Bouche Cuveé Reservat Brut 150

Cava 110

Husets Röd/Vita/Rosé 110

ÖL & CIDER

Eriksberg 50 cl 105

Kronenbourg 1664 Blanc 79

Carlsberg Hof, 33 cl 79

Somersby Pear/Rosé. 33 cl 79

ALKOHOLFRITT

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up 39

Ramlösa Original / Lemon 39

Carlsberg, 33 cl 59

Brooklyn Special Effects, 33 cl 59

Somersby Pear/Rosé 33 cl 59

Firmansgården 65

Lokalt producerad must strax söder om Sunne.