

Restaurang L'est  
Sturegatan 19

---

## LUNCHMENY

### FRÅN TAVLAN / FROM THE BLACKBOARD

Veckans Fisk / Fish dish of the week	145 kr
Veckans Veg / Vegetarian dish of the week	145 kr
Veckans Sallad / Salad of the week	195 kr

### VÅRA KLASSIKER / CLASSIC DISHES

Steak Minute med tomatsallad, pommes frites och lökmajonnäs / Steak with tomato salade, French fries and onion mayonnaise	265 kr
Steak Tartare med tillbehör och pommes frites / Steak Tartare with condiments and French fries	255 kr
Kalvlever Anglais med bacon, rödvinssky, kapris och senapsvisp / Calf's liver Anglais with bacon, red wine sauce, capers and mustard cream	245 kr
Queneller av Harö-Gädda med räksmörsås, skogschampinjon, morötter och körvel / Dumplings of pike from Stockholm archipelago with shrip sauce, mushrooms, carrot and chervil	245 kr

### EFTERRÄTTER / DESSERTS

Crème Brûlée / Crème Brûlée	95 kr
Chokladmousse, rostade pistagenötter, vaniljskum / Chocolate mousse, roasted pistagio nuts, vanilla cream	95 kr
Äppelpaj, kola, vaniljglass / Apple pie, toffee and ice-cream	95 kr

### FÖR BARNEN / FOR THE CHILDREN

Steak minute med pommes / Steak with fries	145 kr
Pasta Bolognese / Pasta with meat sauce	115 kr
Fish & Chips / Fish & Chips	115 kr
Pannkakor med sylt och grädde / Pancakes with jam and whipped cream	85 kr
Vaniljglass med chokladsås / Vanilla ice-cream with chocolate sauce	45 kr

Serveras 11-16 måndag-fredag

Vår mat bygger på svensk närodlat råvara. Vi gör medvetna val och arbetar för en hållbar matproduktion och framtid och använder MSC-märkt fisk, alla köttslag från svenska gårdar och svenska grönsaker i säsong.

/ Our food is based (as far as possible) on Swedish locally grown raw material. We make conscious choices and work for sustainable food production and the future and use MSC-labeled fish, all types of meat from Swedish farms and Swedish vegetables in season