

Restaurang L'est
Sturegatan 19

MIDDAGSMENY

Serveras 11-16 måndag-fredag

”GRIFFELTAVLAN” / ”THE BLACKBOARD”

Chef Henke lagar rätter som uppstår för stunden och sätts upp på vår ”griffeltavla” i matsalen. Fråga din kypare
/ Chef Henke creates dishes on a daily basis and we put it on our ”blackboard”.
Ask your waiter

Chefs Meny / Chef's menu 495 kr per person.

VÅRA KLASSIKER / CLASSIC DISHES

Steak Minute med tomatsallad, pommes frites och lökmajonnäs 265 kr
/ Steak with tomato salade, French fries and onion mayonnaise

Steak Tartare med tillbehör och pommes frites 255 kr
/ Steak Tartare with condiments and French fries

Kalvlever Anglais med bacon, rödvinsk, kapris och senapsvisp 245 kr
/ Calf's liver Anglais with bacon, red wine sauce, capers and mustard cream

Queneller av Harö-Gädda med räksmörsås, skogschampinjon, morötter och körvel 245 kr
/ Dumplings of pike from Stockholm archipelago with shrip sauce, mushrooms, carrot and chervil

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Crème Brûlée 115 kr
/ Crème Brûlée

Chokladmousse, rostade pistagenötter, vaniljskum 115 kr
/ Chocolate mousse, roasted pistagio nuts, vanilla cream

Äppelpaj, kola, vaniljglass 115 kr
/ Apple pie, toffee and ice-cream

FÖR BARNEN / FOR THE CHILDREN

Steak minute med pommes 145 kr
/ Steak with fries

Pasta Bolognese 115 kr
/ Pasta with meat sauce

Fish & Chips 115 kr
/ Fish & Chips

Pannkakor med sylt och grädde 85 kr
/ Pancakes with jam and whipped cream

Vaniljglass med chokladsås 45 kr
/ Vanilla ice-cream with chocolate sauce

Serveras 16-stängning måndag-söndag. Köket stänger en timme för stängning

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