



**Dagens Lunch 145.- v.46**

**Serveras 11:30-14:00**

**Måndag**

Thüringer bratwurst med sauerkraut och tysk potatissallad  
Saffransinkokt lax, kokt potatis, rostade gulbeter, rökt laxemulsion

**Tisdag**

Chili- och koriandermarinerad fläskkarré, sesambakade morötter, basmatiris och Hoisinsås  
Pocherad sej, kräftsås, potatis och västerbottenpuré

**Onsdag**

Apelsin- och honungsglacerat kalkonbröst, sötpotatispuré med rödvinsås  
Kaviarbakad strömming, kokt potatis, inlagd fänkål, hårt bröd och syrat smör

**Torsdag**

Svartpepparbakad rostbiff, potatisgratäng och baconfrästa haricots verte  
Rotfruktsoppa, persiljecremé serverad med tortillatoast

**Fredag**

Wienerschnitzel med smörslungade gröna ärtor och råstekt potatis  
Friterad fishtaco på torsk, avokadocremé, salsa på ananas och granatäpple, pico de gallo,  
chilimajonnäs

**Veckans Vegetariska 145.-**

Rödbetsbiffar med valnötter och halloumi, serveras med rostade grönsaker och timjancreme

**Caesarsallad 165.-**

med grillad Timjanmarinerad majskeyckling

**Kajens Dubbla ostburgare med cheddarost 205.-**

Serveras med saltgurka, gul lök, senap-svartpeppardressing, kantareller och pommes

I november öppnar vi Fabrikören, vårt nya Brasseri. Registrera dig på [fabrikoren.se](http://fabrikoren.se) för nyhetsbrev och få "två för en" på all mat\* under hela 2021.

08-502 310 23 | [boka@seagrill.se](mailto:boka@seagrill.se)

\*gäller ej julbord, nyårsafton eller specialmenyer