

## Husman vecka 36

### Måndag/Monday

**Grillad Glennkorv med surkål, potatispuré, rostad lök och rödvinssky** 195:-  
Grilled beef sausage with sauerkraut, potato puree, roasted onion and red wine cloud

**Najadlax med senapscremefraiché, potatissallad och fänkål** 195:-  
Najadlax with mustard creme fraiché, potato salad and fennel

### Tisdag/Tuesday

**Kokt torsk med äggsås och kokt potatis** 195:-  
Steamed cod with egg sauce and boiled potatoes

**Stekt fläsk med raggmunk, eller med löksås och kokt potatis** 195:-  
Fried pork with hash brown, or with onion gravy and boiled potatoes

### Onsdag/Wednesday

**Stekta strömmingsflundror med potatispuré, lingon och brynt smör** 195:-  
Fried heering with potato puree, lingonberries and browned butter

**Kokt rimmad fläsklägg med rotmos och senap** 195:-  
Salted and steamed shank of pork with mashed root vegetables and mustard

### Torsdag/Thursday

**Viltskavsgryta med potatispuré, svamp och svartvinbärsgelé** 195:-  
Wild stew with potato puree, mushrooms and blackcurrant jelly

**Halstrad lax med hollandaisås, sockerärter, blomkål och kokt potatis** 195:-  
Roasted salmon with hollandaise sauce, sugar peas, cauliflower and boiled potatoes

### Fredag/Friday

**Fisk och skaldjursgryta med krutonger och aioli** 195:-  
Fish and shellfish casserole with croutons and aioli

**Biffstek med lök och rostad potatis** 195:-  
Grilled steak with onions and roasted potatoes

## Husman vecka 37

### Måndag/Monday

**Stekt falukorv med karamelliserad lök, potatispuré och pepparrotssås** 195:-  
Swedish pork sausage with caramelized onion, potato puree and horseradish sauce

**Halstrad kummel med stuvade ärtor, citronsmörsås, dill och kokt potatis** 195:-  
Roasted hake with stewed peas, lemon butter sauce, dill and boiled potatoes

### Tisdag/Tuesday

**Gäddqueneller i kräftsås med fänkål och kokt potatis** 195:-  
Pike quenelles in crayfish sauce with fennel and boiled potatoes

**Stekt fläsk med raggmunk, eller med löksås och kokt potatis** 195:-  
Fried pork with hash brown, or with onion gravy and boiled potatoes

### Onsdag/Wednesday

**Stekta strömmingsflundror med potatispuré, lingon och brynt smör** 195:-  
Fried heering with potato puree, lingonberries and browned butter

**Prins Bertils pannbiffar med gräddstuvad svamp, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré** 195:-  
Prince Bertils salisbury steak with creamy mushrooms, lingonberries, pickled cucumber and potato puree

### Torsdag/Thursday

**Kokt höna med currysås, ris, blomkål och morötter** 195:-  
Steamed chicken with curry sauce, rice, cauliflower and carrots

**Halstrad gravad lax med hovmästarsås, dill och kokt potatis** 195:-  
Grilled salmon with mustard sauce, dill and boiled potatoes

### Fredag/Friday

**Panerad torsk med remouladsås, kokt potatis och varma grönsaker** 195:-  
Deep fried cod with remoulad sauce, boiled potatoes and hot vegetables

**Lövbiff med pepparrot, äggula, rödvinssky och potatispuré** 195:-  
Steak minute with horseradish, egg yolk, red wine sauce and potato puree

Varje gång du äter hos oss så skänker vi 5 kr till Wateraid i samarbete med Operakällaren. Operakällaren Foundation har under 11 år samlat in över 31 miljoner kronor till välgörenhet med fokus på vatten. Från och med 2018 går alla intäkter oavkortat till WaterAids livsviktiga arbete i Etiopien för att fler människor ska få rent vatten. WaterAid förändrar varje år miljoner människors liv genom ökad tillgång till rent vatten, sanitet och hygien. Läs mer: <http://www.operakallarenfoundation.com>