



BISTRO & BAR

• FRANZ •

SNACKS

OSTRON FINE DE CLAIR

Schalottenlök, champagnevinäger, tabasco & citron 29/st
4st för 100

OSTRON FINE DE CLAIR

Granité på vattenmelon & rödvinvinäger 29/st
4st för 100

LANTCHIPS 195

Löjrom från Bottenviken, rödlök, gräslök, smetana & dill

MARCONAMANDLAR 75

Saltrostade spanska mandlar från Tarragona

NOCELLARAOLIVER 65

HELGENS LUS 175

Gäller mellan 11:30-16:00

SCHNITZEL

Rödvinssås, jalapeñosmör, gröna ärtor & pommes frites

Eller

RIGATONI

Rostad tomat, ricotta, rucola & rivnen parmesan

1 LUS:en ingår kaffe & kaka



Serveras lördagar från 11.30 & söndagar från 12.00



BISTRO & BAR

• FRANZ •

LUS-LUNCH UTAN SLUT

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR 245

Saltgurka, innanlår, rödbeta, scharlottenlök, kapris, skånsk senapsmajonnäs, efterglöd, potatiskrisp & pommes frites

HÖGREVSBURGARE 245

Dillpicklad gurka, Karamelliserad lök, parrmesan & tryffelmajonnäs, lagrad cheddar, serveras med krispiga pommes frites & aioli
Går att få växtbaserad

CAESARSALLAD 245

Romansallad, grillad kycklingfilé, varmrökt sidfläsk, surdegskrutonger, caesardressing & parmiggiano-reggiano

CROQUE MADAME 195

Lantbröd, dijonsenap, rökt skinka & gruyére, ägg sunny side up, sallad i säsong med honey-hustard vinaigrette & krispiga pommes

SMASHED AVOKADO 145

Rågbröd, wasabifärskost, ägg 63, hyvlad rödlök & smörgåskrasse

DESSERT

CRÉME BRULÉE

'Bourbon vanilj'

125



Serveras lördagar från 11.30 & söndagar från 12.00