



Teaterkrog

# CULISE

LUNCHMENY VECKA 33



## Måndag

### RIBBESTEK

Gräddsås, potatis från vår odling, pressgurka och rödkål

## Tisdag

### KALVFÄRSBIFFAR

Klyftpotatis, bakade tomater och grillad zucchini från vår odling, rosmarinsky och färskostkräm

## Onsdag

### FISKGRYTA

Hummerfond med tomat och saffran, dagens fångst, potatis från vår odling, fänkål och aioli

## Torsdag

### KYCKLING TONKATSU

Sesamris, picklad gurka, chilimayo, koriander och kålsallad

## Fredag

### PARISARE

Toast med biff, stekt ägg, betor, picklade senapsfrön, rödlök, sallad från vår odling, och pommes frites



## Alltid på Culise

### HALSTRAD RÅBIFF 195

Rödbetor, kapris, krispsallad, lök, espelettemayo, riven parmesan och pommes frites

### RÄKSMÖRGÅS 195

Smörstekt toast, handskalade räkor, majonäs, citron, ägg, sallad, gurka, tomat, dill och rödlök



### AKVAVITGRAVAD LAX 185

Hackat ägg, kapris, rödlök, senapskräm och dillstuvad potatis

### TOAST SKAGEN 165/245

Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparrot och dill

### BARNLUNCH 80

Pasta bolognese

## Veckans rätter

### VECKANS FISK 175

Varmrökt lax, smörslungad potatis från vår odling, romsås, sommarsallad dillolja och vattenkrasse

### VECKANS VEGETARISKA 145

Gnocchi med brynt salviasmör, chèvrekrem, sotad sommarkål, zucchini, parmesan och basilikakräm

### VECKANS SALLAD 165

Gratinerad chèvre, romansallad, gulbetor, grönt från vår odling, päron, honung och rostade valnötter

## Grosshandlarlunch

Vi börjar med ett glas skumpa innan maten

### TOAST SKAGEN

Med en öl och en snaps

### HALSTRAD RÅBIFF

Och ett glas gott rött

### CRÈME BRÛLÉE

Med kaffe och husets cognac

945

Teaterkrog  
**CULISE**  
LUNCHMENY VECKA 33



*Dessert*

**CRÈME BRÛLÉE** 110  
Med dagens sorbet och crumble

**EN KULA GLASS** 55  
Med crumble

**PRALIN** 45  
Från Chocolate, smak varierar

*Viner på glas*

**CHAMPAGNE / CAVA**

S.A. Brut Réserve, Taittinger ..... 235/1400

S.A. Etienne Dumont Brut, Maison Burtin ..... 175/1100

S.A. Delapierre Etiqueta Negra Brut,  
Masia Bach ..... 99/495

**VITT**

2023 Art de France Chardonnay, JeanJean ..... 95/475

2023 Catena Chardonnay,  
Bodegas Catena Zapata ..... 170/850

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne ..... 155/775

2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc,  
Maison Pierre Chainier ..... 130/650

2023 Nahe Riesling Trocken,  
Weingut Kruger-Rumpf ..... 145/725

2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal ..... 130/650

**RÖTT**

2024 Les Calcaires Pinot Noir,  
Maison Pierre Chanier ..... 95/475

2023 Nebbiolo Monferrato, San Silvestro ..... 140/700

2022 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal ..... 130/650

2022 Merlot-Tannat Côtes de Gascogne,  
Alain Brumont ..... 145/725

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil ..... 165/825

**ROSÉ**

2024 Grande Cuvée la Maison (1 l) ..... 95/595

2024 Prestige Rosé, Château Minuty ..... 135/675

*Öl*

**GÄSTFAT (FRÅGA OSS!)** 99

**MARIESTAD CONTINENTAL FAT** 80

**KRUSOVICE IMPERIAL FAT** 90

**SUNTRIP SESSION IPA FAT** 99

**WISBY PILS** 85

**WISBY STOUT** 85

**EKO BULLDOG** 85

**1664 LAGER** 85

**1664 BLANC** 85

**DAURA DAMM LAGER** 85

**BRISKA ÄPPLE** 80

**BRISKA PERSIKA** 80

*Alkoholfritt*

**COCA COLA / COLA ZERO** 35

**FANTA / SPRITE** 35

**PELLEGRINO LIMONATA** 45

**PELLEGRINO** 35/65

**MENABREA** 55

**EASYRIDER BULLDOG I.P.A.** 55

*Har du allergier eller vill du veta ursprunget  
på någon råvara? Prata med oss!*

*Kaffe*

**CAPPUCCINO** 40

**CAFÉ AU LAIT** 45

**ESPRESSO** 25/35

**TE** 45