

LOBBYBAREN

DINE & WINE

KLASSIKER PÅ STATT

Veckans husmanskost: En svensk klassiker på Statts vis. 195

Serveras mån-tors

Ost och charktallrik på lokala favoriter med pickles 125
och vårt goda fröknäcke

Berättelse: Vårt hemmagjorda fröknäcke kan du inte få nog av, men vi serverar det med måtta för din mages skull. Med goda tillbehör är detta den perfekta starten på en härlig måltid.

Statts Räkmacka på handskalade räkor, rågbröd, 195
ägg, majonnäs, rödlök och dill

Berättelse: Före detta köksmästare Andreas Levin skapade Lobbybarens allra första meny till öppningen 2018 och gav sig sjutton på att skapa en "snackis". Han sa "Lobbybarens räkmacka ska bli minst lika omtalad som räkmackan på Gothia Towers top floor restaurang Heaven 23".

Vi är på god väg. Prova!

Caesarsallad med parmesankorg, kyckling, 195
bacon och krutonger

Berättelse: Idén till den fina parmesankorgen föddes hemma i kocken Wilsons privata kök när hans nybakade parmesan, i en lek, hamnade som "hatt" på dotterns cykelhjälm. När hatten till slut åkte av hade osten stelnat till en fantastiskt trevlig korg att lägga sallad i.

Viltfärsbiff med potatispuré, syltade rotfrukter, 195
gräddsås, persilja och lingon

Berättelse: Vår spanske fastighetsskötare, Clemente, har en försmak för det vilda och han bara älskar vår viltfärsbiff.

Eller som han säger; "madre mia que comida!"

Helgens "två", fredag och lördag 295
2-rätters specialmeny (köksmästarens val). Även som "Take-Out".

TAKE OUT
10%
PÅ HELA MENYN



För allergier och övrig specialkost vänligen kontakta oss så skräddarsyr vi alternativ utifrån era önskemål / In case of allergies or other special food requests, please ask the staff.

FÖRRÄTTER

Tartar på lax med sojaböner, citrus, misomajonnäs 125
och krispig sallad

Krämig svampsoppa med 63 graders ägg och potatiskrisp 120

Rökt ankbröst med pepparrotskräm, äpple 125
och rostad hasselnöt

Frasig jordärtskocka med gräddfildressing, stenbitsrom, 125
dill och frisé (går att få vegetarisk och vegansk)

VARMRÄTTER

Örtbakad portabello med variation på rotselleri, 185
belugalinser och savojkål (går att få vegansk)

Halstrad gös med jordärtskocka, rostad tomatvinaigrette, 265
dill och potatispuré

Pepparbiff på oxfile, rotselleripuré, rostad potatis, 285
rostad vitlökssky och picklad blomkål

Confiterat anklår med belugalinser, rödvinssky, savojkål 245
och rostad rotselleri

DESSERTER

"Say cheese" 3 sorters ost med vårt goda fröknäcke 105
och marinerade vinterfrukter

Chokladkaka Gateau Marcel med blodapelsin 95
och chokladkrisp

Crème brûlée med inkokta vinterfrukter 95

Chokladtryffel / Chocolate truffle 25