

VI SATSAR PÅ BÄSTA LUNCHEN I STAN! Lunchmeny Vecka 49 , 11.30 - 16.00!

Vi tycker Lunchen är dagens Viktigaste måltid, oavsett när du äter den. Vi ger dig ett antal olika valmöjligheter. Och vi lovar dig att vilket alternativ du än väljer blir du inte besviken. Och du! Dessutom ingår Husets fräscha Salladsbord till alla rätter fram till 15.00. Välkommen på en riktig lunch hemma hos oss på Bee kök & bar!

DAGENS RÄTT (11.30-16.00)

HUSETS SKÖNA SALLADSBUFFÉ & EN VEGAN SOPPA 94:-

Vårt fräscha salladsbord till ditt förfogande och en vegetarisk soppa. Varierar under veckan med Fiberrika Blandningar & tillbehör jämte Sallader, Grönt, vårt Nybakade Bröd, Smör/Ost, Kaffe & Kaka.

MÅNDAG 114:-

Evas Grönpepparkyckling med Gelé, Grönpepparsås & Råstekt Potatis (Green Pepper Chicken with jelly, green pepper sauce & fried potatoes) Eva är en av Bee's souschefer (förstekockar) i Göteborg. Detta receptet blev en klassiker redan första dagen & är nåt som vi gärna serverar regelbundet. Kycklingen rubbas med Grönpeppar & Ströbröd innan den steks gyllenbrun. En god Grönpepparsås behöver mycket kärlek & en skvätt Cognac för att lyfta. Och Geléns sötma gör det där lilla extra. Vi lägger alltid in kärlek i våra recept!

TISDAG 114:-

Pancettalindad lammfärslimpa med oliver vitlök, rosmarin och rostad sötpotatis (Lamb patty, oliver, garlic and onion cover with pancetta and served with sweetpotatoes) Vi serverar idag saftiga skivor gjorda på en lammfärslimpa med oliver & vitlök som vi toppar med Pancetta för att göra det där lilla extra! Serverad med morotsrufs och rostad sötpotatis blir denna rätt oslagbar!

ONSDAG 114:-

Nattbakad oxbringa med BBQ-Style, klyftpotatis och BBQ sås (Long baked beef brisket with BBQ sause and cream made of garlic and creme fraiche) Vi bakar oxbringan i ugnen, stylar den med a taste of barbeque & serverar denna tillsammans med cremefraiche smaksatt med vitlök, barbeque sås & klyftpotatis. Hoppas vi kan ge dig en ny smakupplevelse!

TORSDAG 114:-

Stekt Pannbiff med Lök, Pressad Gurka och ett gott potatismos (Fried beef patty with onion, pickled cucumber and mashed potatoes) Pannbiff vet väl alla vad det är & som favorit i repris serverar vi denna med pressad gurka, persilja & stans godaste potatismos. Oftast är det enkla det bästa!

FREDAG 114:-

Helstekt lammytterfile med potatisgratäng kaprissky syrad löksallad (Rosted fillet of lamb with potato gratin) Som avslutning på veckan serverar vi helstekt lammytterfile & tillsammans med lite smak av vitlök & örter sätter vi den där extra piffen på det hela. Tillsammans med en god sallad & en krämig potatisgratäng blir det den perfekta avslutningen på veckan.

VECKANS FISK 114:-

Mån-Ons -Ugnsbakad Laxfilé med Fetaost, Rostad Potatis, Basilikakräm & sköna tomater (Salmon fillet with cheese baked in oven, roasted potatoes, basil and tomatoes) Torsd -Fred -Halstrad lax med gräddkokt purjolök persiljesvängd barske, tomat och dillhack (Grilled Salmon with some leek tomatoes and dill)

ALLTID PÅ LUNCHEN (11.30-16.00)

Pasta Veggies 104:-

(Vegetarian Pasta) I denna lätt heta pasta är grunden en krämig sås smaksatt med Chili, Vitlök, Paprika och Grädde. Vi adderar till Krispiga Primörer och toppar hela anrättningen med Ruffsig Rucola och Grana Padano, parmesan när den är som bäst.

Pasta Polätta, Kycklingpasta 139:-

(Chicken Pasta) En kär gammal vän på menyn. Denna lite lätt heta pasta lagas med Grillad Kyckling som får gosa till sig i en krämig sås med Chili, Vitlök, Paprika och Grädde. Därefter svänger vi till den med lite Goa Grönsaker och Casarecce-pasta. Vi serverar den rikligt toppad med härlig Grana Padano, Rucola och vårt hembakade bröd. Varför uppfinna hjulet mer än en gång!

Caesarsallad med lycklig Kyckling och glatt Baconcrisp 196:-

(Caesar salad with chicken) Vår Caesarsallad har ett välförtjänt rykte på stan. Serveras på en mix av fräscha salladsorter, naturligtvis med romansallad. Allt blandas samman med vår hemliga dressing smaksatt av bl.a. vitlök & sardell. Till detta lägger vi en ljummen kycklingfilé, snyggt snejsad. Därefter blandas allt med baconcrisp & brödkrutonger innan den toppas med rikligt av vår vällagrade parmesan som är en Grana Padano. När du väl testat...!

Jätteräksmörgås à la Bee 239:-

(Giant shrimp sandwich à la Bee) Ja det är väl tur att Göteborg & Malmö (där Bee finns) ligger på framsidan av Sverige? Nära det hav där räkornas brevlådor bor. Vi serverar rikligt av dessa handskalade räkor (200 g) tillsammans med de tillhör dessa kräva. Så som sallad, kokt ägg, lite goa grönsaker och äkta majonnäs (kommer apart = vid sidan). Allt på ett riktigt gott grovt rågbröd. Vår macka är en riktig kändis, pröva du me, så förstår du varför!

Steak Frites med Pepparsås och Pommes Frites 249:-

(Steak Frites) Det är alltid lika härligt att sätta tänderna i en riktig och vällagad Köttbit. Därför styckar vi en snygg bit av vår Flankstek. Vi steker den efter dina önskemål (inga önskemål = medium) och serverar den franskt med en skön Pepparsås, Örtmarinerade Småtomater och våra färska, fräsiga Pommes Frites.

LUNCHMENY