

FÖRRÄTTER

Sashimi av finaste bit lax

116:-

Lipp's sillassiette

135:-

Kalixlöjrom med klassiska tillbehör

198:-

Kokt vit sparris med gräslökshollandaise, löjrom, kavringskrutonger och ängsyra

135:-

Oxfilecarpaccio med Parmesan, citron, rucola och rostade pinjenötter

149:-

Ostron 'fine de Claire' eller 'Belon'

28:- / 40:- st

BRASSERIE MENY

Sallad Nicoise med grillad tonfisk

165:-

Caesarsallad med rostad kyckling, bacon, hyvlad Parmesan och krutonger

145:-

Grillad Club sandwich, kycklingfilé, bacon, avokado, sallad och caesardressing samt pommes frites

145:-

Lipp's råbiff serveras med kaporis, rödlök, Dijonsenap, rödbetor, pepparrot, äggula och pommes

165:-

Toast Skagen med Kalixlöjrom

169:-

Moules Marinière med pommes frites och aioli

139:-

Tortiglioni med scampi, vongolemusslor, grillad kronärtskocka, salladslök och basilika

155:-

Lipp's lövbiff med Café de Parissmör och pommes frites

175:-

Biff à la Rydberg

198:-

FISK

Halstrad havsabborre med ljummen primörsallad och tomatvinaigrette

198:-

Kungsflundrafilé med en variation av gotländska betor, samt morotspuré

235:-

'Bouillabaisse' av torskrygg, havskräfta, hjärtmusslor, rouille samt krutonger

269:-

KÖTT

Chicken Thai med kyckling från Mowitz gård i Trollhättan

189:-

Grillad gödkalvlever med vinägerstekta champinjoner, bacon, kaporisbär, rostad potatis och rödvinsås

198:-

Lipp's pepparbiff på oxfile med pepparsås samt pommes chateau

298:-

Grillad ryggbiff från Donald Russel med potatiskräm, cornichons, krispig potatis, riven pepparrot och Vikentomat

245:-

LIPP'S MENYFÖRSLAG

Kalixlöjrom med klassiska tillbehör

Lipp's pepparbiff på oxfile med pepparsås samt pommes chateau

Klassisk Crème Brûlée med kvällens glass

549:-