



**June 23, 2017**



Chef Malin


### Kafé

SERVING AT NOON

#### Smörgåsar

(Open face sandwiches)

**Räk** (shrimp salad)    **Lax med sparris** (smoked salmon with asparagus)  
**Rökt skinka & ost** (smoked ham & Havarti cheese)    **Brie & äpple** (Brie & apple)  
\$10.00–11.00

**Köttbullar med potatis, sås, lingon och knäckebröd**   
(Swedish meatballs with potatoes, gravy, lingonberries and knäckebröd)  
\$11.00

**Silltallrik: 5 olika sorters sill, potatis, ägg, tomat o gurka, serveras med rågröd**  
(Herring plate: herring 5 ways, potatoes, egg, tomato, cucumber, served with rye bread)  
\$11.00

### Dessert



**Chokladrulltårta med hallon och vispgrädde**  
(Chocolate roulade with raspberry whipped cream)  
\$6.00

**Jordgubbstårta**  
(Swedish strawberry cake)

Groups of 5 or more: Please call 206-283-1090 to let us know you're coming.

## Happy Hour: Midsommarfest

SERVING AT 6 P.M.

### Dinner

**Inlagd stekt strömming och potatis**  
(Fried & pickled herring and potatoes)

**Midsommarsill**  
(Herring in sour cream & herbs)

**Citrus sill**  
(Citrus herring)

**Rökt lax**  
(Smoked salmon)

**Ägg**  
(Egg)

**Marinerad fläskfile**  
(Pork tenderloin)

**Quinoasallad med fetaost & frukt**  
(Quinoa salad with feta cheese & fruit)

**Ost och bröd**  
(Limpa bread and cheese)

**Färska jordgubbar och vaniljglass samt kaffe**  
(Fresh strawberries, ice cream and coffee)

\$30.00



Chef  
Christine