



JULBORD

Lux Dag för Dag 26 nov - 22 dec

Mån-Fre 11.30-14 (495 kr)	Fre-Lör 14-23 (750 kr)
Mån-Tors 14-23 (650 kr)	Söndag 14-21 (650 kr)

Boka på: luxdagfordag.se / 08-619 01 90

Julbord 2019

Sill, strömming och lax

Nykokt kulpotatis

Lagrad hårdost

Gravad strömming med sikrom

Gravad strömming med grön chili, krasse och lime

Senapssill

Pepparrot- och dillkryddad sill

Sill med havtorn, kanel och dill

Sill med saffran, ingefära och citrongräs

Citron- och timutpepparsill

Enbär, apelsin- och dragonsill

Flädersill med fänkål

Husets varmrökta regnbågslax

Kallrökt skärgårdslax

Malt- och koriandergravad skärgårdslax

Pressgurka

Dillkryddad söt senapssås

Rapsmajonnäs

Gräddfil, rödlök och kapris

Äppelmos med pepparrot

Svampbuljong med syltad svamp och rotfrukter

Äggrätt

Rökt sik med bakat ägg, varm majonnäs och kavring

Kallskuret; korvar, terrin och pastej

Lux kycklingeleverpastej

Dovhjortstek med grönpeppar

Krydd- och senapsrostad skinka

Rökt hjortstek

Gröna enbärskryddad vildsvinskorv

Lufttorkad fläskkarré

Sellerisallad med rostade valnötter

Saltad gurka

Krispig fänkålssallad

Ingefärskryddad rödkålssallad med apelsin

Sojakryddad morotssallad med koriander

Syltad svamp

Köttbullar, skinka och Jansson

Viltköttbullar

Julkryddade prinskorvar

Fläskkorv med kryddpeppar

Kumminkryddad syrad kål

Mörstekt fläksida med stjärnanis, honung & vitlök

Pepparrotsstuvad savoykål

Nygräddad Janssons frestelse

Sirapsrostad kål och smörad kålbuljong

Rosmarinrostad jordärtskocka och äpple

Grönpepparrostad pumpa med citronette

Husets senap

Lagrad ost, bröd och marmelad

Löfsta blå

Unika hårdost

Lux fikonmarmelad

Fänkålsknäckebröd

Kavring

Danskt rågbröd

Choklad, sötris och frukt

Chokladmousse med aprikos och karamelliserade nötter

Vaniljkryddat sötris med rårörda jordgubbar

Lux ostkaka med hallonsylt och vispgrädde

Romkaramelliserad ananas med vaniljkräm

Citronfudge

Mintchokladpralin

Chokladtårta med rostad kokos

Mjuk pepparkaka med lingon

Sticky toffee pudding med salt kolasås

Morotsmarmelad med kanelsocker

Apelsinsallad