

Á LA CARTE MENY

LYKTANS HEMLAGADE GULASCHSOPPA 179-

SERVERAS MED CRÈME FRAICHE & HEMBAKAT GRILLAT
SURDEGSBRÖD

EXTRA BRÖD 20-

SPAGHETTI RAGU 215-

LÅNGKOK PÅ SVENSK HÖGREV, GRÖNSAKER OCH
COCKTAILTOMATER
SERVERAS MED ROSTAD VITLÖKSKRÄM OCH FÄRSKRIVEN
PARMESAN

HEMLAGADE KÖTTBULLAR 198-

MED POTATISPURÉ, RÅRÖDA LINGON, PRESSGURKA &
GRÄDDSÅS

LYKTANS BOUILLABAISSE 245-

TORSKRYGG, NORSK LAX OCH RÄKOR
SERVERAS MED RIVEN OST, AIOLI OCH BRÖDKRUTONGER

GNOCCHI 215-

SERVERAS MED ROSTAD TOMAT, CHILIOLJA, PINJENÖTTER,
FÄRSK BASILIKA OCH VEGANSK OST

+ PANCETTA 40-

HUSETS RAGGMUNK 195-

MED STEKT FLÄSK, BRYNT SMÖR & RÅRÖRDA LINGON

PANKOPANERAD SCHNITZEL 239-

POMMES FRITES, GRÖNA ÄRTOR, KAPRIS,
CITRON/ANSJOVISSMÖR OCH KALVFOND



798



MÖH

LYK

TAN

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG LYKTAN, PÅ
TOPPEN AV HUNDFJÄLLET, VI SERVERAR LUNCH
FIKA & DRYCK 798MÖH.

I DEN GENUINA FJÄLLMILJÖN ERBJUDER
VI EN AL'A CARTE MENY I RESTAURANGEN
ELLER FIKA OCH MATIGA SMÖRGÅSAR I
RESTAURANGENS CAFÉ SEKTION.

FAMILJFÖRETAGET GRUNDADES 1992 AV
CHRISTER OCH NIKLAS AHLÉN IHOP MED
CHRISTERS FRU ULRIKA, DÅ DOM ÖPPNADE 7
RUM & KÖK I SÄLENS BY.

BRÖDERNA SOM ÄR FÖDDA OCH
UPPVÄXTA I SÄLEN HAR ERFARENHET I
RESTAURANGBRANSCHEN SEDAN BARNBEN,
DÅ DERAS MAMMA DREV DET LOKALA
HOTELLET BARA MINUTER FRÅN HUNDFJÄLLET.

FAMILJEN HAR GENOM ÅREN UTVECKLAT
FLERA HOTELL & RESTAURANG KONCEPT, OCH
DRIVER SEDAN 20ÅR TILLBAKA VERKSAMHETER
I HUNDFJÄLLET.

19 *Bröderna Ahlén* COOKING 92
WITH CARE

BARNMENY (0-12 ÅR)

OXFILÉBIT 155-

MED POMMES & BEARNAISESÅS

ALLA RÄTTER GÅR ATT FÅ I BARNSTORLEK

135-

NÅGONTING EFTER MATEN?

PRATA MED ERAN SERVITÖR/SERVITRIS
SÅ KAN NI KÖPA ALLT FRÅN VÅRAT CAFÉ
VID BORDET

