

Vi är angelägna om att alla våra gäster ska få en god och trygg måltidsupplevelse. Därför erbjuder vi specialkost utifrån de 14 allergener som definieras av Livsmedelsverket. De 14 allergenerna:

- Gluten
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Soja
- Mjölk
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt)
- Selleri
- Senap
- Sesam
- Svaveldioxid och sulfit (i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter)
- Lupin
- Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk).

Utöver detta erbjuder vi även laktosfri, vegetarisk och vegansk kost. Observera att vi inte kan anpassa oss efter särskilda dieter som LCHF, GI, Keto eller liknande.

We are committed to ensuring a pleasant and safe dining experience for all our guests. Therefore, we offer special dietary options addressing the 14 allergens defined by the Swedish Food Agency. The 14 allergens are:

- Gluten
- Crustaceans
- Eggs
- Fish
- Peanuts
- Soy
- Milk
- Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut)
- Celery
- Mustard
- Sesame
- Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
- Lupin
- Molluscs (snails, mussels, and squid/octopus).

In addition to this, we offer lactose-free, vegetarian, and vegan options. Please note that we cannot accommodate specific diets such as LCHF, GI, Keto, or similar.