



## MÅNDAG

Vegansk nasi goreng med grönsaker, marinerad tofu, limesyrad crudité och srirachamajonnäs

*Vegan nasi goreng with veggies, marinated tofu, crudité and srirachamayonnaise*

Stekt fisk med räkemoulade, dillstompad potatis och örtsallad

*Fried fish with shrimp remoulade, potatoes and herb salad*

Fläsknoisette med grönpepparsås, stekt potatis och haricot vertessallad

*Pork noisette with green peppers sauce, fried potatoes and green bean salad*

## TISDAG

Misorostad blomkål med quinoa, soja-och ingefärsdressing och krasse

*Miso baked cauli flower with quinoa, soya-and ginger dressing and cress*

Lättrimmad färsk sejfilé med sötsur dillsås, morötter och kokt potatis

*Salted fresh saithe with sweet-and sour dill sauce, carrots and potatoes*

Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon alt. löksås med fläsk och kokt potatis

*Potato hash with fried cured pork and lingonberry alt. onion sauce with cured pork and boiled potatoes*

Bonusrätt: Biffwok med hosinsås, grönsaker och chili

*(Så långt lagret räcker)*

## ONSDAG

Svampfritters med dragoncreme, matvetesallad och picklad rödkål

*Mushroom fritters with tarragon creme, wheat salad and pickles*

Pimentobakad fisk med basilikayoghurt och rostad potatis och grönsaker

*Pimento baked fish with basil yoghurt and roasted potatoes and veggies*

Pankopanerad kycklinglårfile med tonkatsumajonnäs, kimchi och kryddkokt ris

*Panko breaded chicken with tonkatsu mayonnaise, kimchi and rice*

## TORSDAG

Karibisk grönsaksgryta med soja, kokosmjölk och basmatiris samt mango chutney

*Caribbean veggie stew with soya, coconut milk and basmati rice served with mango chutney*

Pocherad fisk med citronsås, rostad mandel, dill samt potatis

*Steamed fish with lemon sauce, roasted almonds, dill and potatoes*

Grekisk stifado, kanelkryddad högrevsgröta med tomat och grönsaker serveras med ris och tzatsiki

*Greek stifado, beef stew with cinnamon, tomato and veggie served with rice and tzatsiki*

Ärtsoppa med/utan fläsk samt pannkakor med kolasås, chokladsås, vispad grädde och bärsylt

*Pea soup with/without pork, homemade pancakes, caramel sauce, chocolate sauce, whipped cream and jam*

*Pannkaksbuffé ingår till samtliga rätter*

## FREDAG

Ostbakad aubergine med tomatsås, ris och örter

*Egg plant baked with cheese served with tomato sauce, rice and herbs*

Thailänds fiskgryta med citrongräs, chili och kokosmjölk serveras med grönsaker och ris

*Thai fish stew with lemon grass, chili and coconut milk served with veggies and rice*

Wallenbergare med skirat smör, rårörda lingon, ärtor samt potatispuré

*Classic swedish vealpatties with butter, lingon berries, peas and potatoes puré*

*Fredagsdessert: Bärpaj med vaniljsås*

Dagens lunch serveras mellan 10.30–13.30 och kostar 119kr med lojalitetskort 109kr