

LUNCH V.39

159 SEK (TAKEAWAY 130 SEK)

INKL. BRÖD, KAFFE & KAKA | INCL. BREAD, COFFEE & COOKIES

Alltid med svenska kött & näproducerade eller ekologiska råvaror
Always with Swedish meat & locally produced or organic ingredients



MÅNDAG | MONDAY

Polpetti i tomatsås med linguinepasta och riven parmesan
Polpetti in tomato sauce with pasta and parmesan cheese
Falafel med tomatsås, linguinepasta och riven parmesan
Falafel with tomato sauce, pasta and parmesan

TISDAG | TUESDAY

Gulaschsoppa med crème fraiche, desserktaka ingår
Gulasch soup with creme fraiche, dessert cake included
Vegetarisk gulaschsoppa med crème fraiche, desserktaka ingår
Veggie gulasch soup with crème fraiche, dessert cake included

ONSDAG | WEDNESDAY

Örtbakad torsk med räkor, pepparrot, gröna ärtor, skirat smör och potatismos
Herb baked cod with shrimps, horseradish, green peas, butter and mashed potatoes
Örtbakad blomkål, friterade kikärter, gröna ärtor och skirat smör
Herb baked cauliflower, deep fried chickpeas, green peas, butter and mashed potatoes

TORSdag | THURSDAY

Kycklinglårfilet med wokgrönsaker, ris och sås på kokosgrädd och citrongräs
Chicken thigh with fried veggies, rice and sauce on coconut cream and lemongrass
Wokgrönsaker med tofu, ris och sås på kokosgrädd och citrongräs
Fried veggies with tofu, rice and sauce on coconut cream and lemongrass

FREDAG | FRIDAY

Grillad pluma med rostade rotgrönsaker och rödvinssås
Grilled pork with roasted root veggies and red wine sauce
Grillad halloumi med rostade rotgrönsaker och rödvinssås
Grilled halloumi with roasted root veggies and red wine sauce

HELG | WEEKEND 195 SEK

Biff och bea (veg- och fiskalternativ finns)
Beef and bea (veg and fish available)