



MÅNDAG

Dhalgryta med linser, spenat och papadam

-Dhalstew with lentils, spinach and papadam

Pocherad sej med brynt smör, rödbetor och pepparrot

-Poached saithe with browned butter, beetroot and horseradish

TISDAG

Sötpotatisbiffar med raita på soygurt och rostade frön

-Sweet potatoes patties with raita on soygurt and roasted seeds

Helstekt fläskkotlett med svartpepparsås och vitlöksrostad broccoli

-Fried pork cutlet with black pepper sauce and garlic-roasted broccoli

ONSDAG

Moussaka på sojafärs och tomatås

-Moussaka with soy mince and tomato sauce

Örtbakad kyckling med ratatouille och vitlökssky

-Herb-baked chicken with ratatouille and garlic sauce

TORSDAG

Wokad oumph med grönsaker, pico de gallo och nachochips

-Stir fired oumph with vegetables, pico de gallo and nachochips

Nattbakad fläskkarré med boeuf bourgognesås, syltlök, sidfläsk och champinjoner

-Night-baked pork with boeuf bourgognesauce, pickled onions, pork and mushrooms

FREDAG

Chiliglaserade betor med citronstekt zucchini och rökig majonnäs

-Chili-galzed beets with lemon roasted zucchini and smoky mayonnaise

Schnitzel med persiljesmör och rödvinssås

-Schnitzel with persley butter and red wine sauce

23kr /hekto och med kundkort 10% rabatt