



LUNCH MÅNDAG / MONDAY

135 KR

Misobakad kycklinglår med kålsallad, Kimchi Mac And Cheese och sesammajonnäs

(Lök, vitlök, senap, selleri, soja, stenfrukt i kycklingen – Gluten, laktos, lök, sulfiter, vitlök, senap, selleri, ägg i Mac and Cheese)

Miso baked chicken thighs with cabbage salad, Kimchi Mac And Cheese and sesame mayonnaise

(Onion, garlic, mustard, celery, soy, stone fruit in the chicken - Gluten, lactose, onion, sulfite, garlic, mustard, celery, egg in Mac and Cheese)

Misobakad rotselleri med krispig sojafärs, kålsallad, Kimchi Mac And Cheese och sesammajonnäs

(Lök, vitlök, senap, selleri, soja, stenfrukt i rotsellerin - Gluten, laktos, lök, sulfiter, vitlök, senap, selleri, ägg i Mac and Cheese)

Miso baked celeriac with crispy soy mince, cabbage salad, Kimchi Mac And Cheese and sesame mayonnaise

(Onion, garlic, mustard, celery, soy, stone fruit in celeriac - Gluten, lactose, onion, sulfite, garlic, mustard, celery, egg in Mac and Cheese)

I LUNCHEN INGÅR SALLADSBUFFÉ, BRÖD, SMÖR & KAFFE





LUNCH TISDAG / TUESDAY

135 KR

Nattbakad fläskkarré med skysås, stuvad grönkål,
kryddrostad potatis och örter

(Lök, vitlök, senap, selleri, stenfrukt, soja, sulfit i fläsket)

*Night-baked pork loin with gravy, stewed kale, spice-roasted
potatoes and herbs*

(Onion, garlic, mustard, celery, stone fruit, soy, sulfite in the pork)

Gratinerad blomkål och kronärtskocka med bönor,
rostad potatis, krispig grönkål och örter

(Laktos, selleri, baljväxt i blomkålen)

*Cauliflower and artichoke gratin with beans, roasted potatoes,
crispy kale and herbs*

(Lactose, celery, legumes in cauliflower)

I LUNCHEN INGÅR SALLADSBUFFÉ, BRÖD, SMÖR & KAFFE





LUNCH ONSDAG / WEDNESDAY

135 KR

Asiatiska fishcakes med sesamrostad broccoli, ris och mangochutneycrème

(Lök, vitlök, gluten, ägg, mjölkprotein, selleri, senap, soja, sesam i fishcakes)

Asian fishcakes with sesame roasted broccoli, rice and mango chutney cream

(Onions, garlic, gluten, eggs, milk protein, celery, mustard, soy, sesame in fishcakes)

Chilibakad zucchini och aubergine med marinerade bönor, sesamrostad broccoli, ris och mangochutneycrème

(Lök, vitlök, senap, selleri, stenfrukt, kärnfrukt, baljväxt, sesam)

Chili baked zucchini and eggplant with marinated beans, sesame roasted broccoli, rice and mango chutney cream

(Onion, garlic mustard, celery, stone fruit, pome fruit, legume, sesame)

I LUNCHEN INGÅR SALLADSBUFFÉ, BRÖD, SMÖR & KAFFE





LUNCH TORSDAG / THURSDAY

135 KR

Ärtsoppa med fläsk, pannkakor

(gluten, ägg, laktos i pannkaka – baljväxter, selleri, vitlök, lök i ärtsoppa)

Pea soup with pork, pancakes

(gluten, egg, lactose in the pancake - baljväxter, selleri, vitlök, lök i ärtsoppa)

Shakshuka med vegofärs, bakat ägg, tomat- och ruccolasallad, kryddris, pitabröd och limecrème

(Lök, vitlök, soja, senap, selleri, ägg, stenfrukt, sulfit i shakshuka)

Shakshuka with veggie mince, baked egg, tomato and arugula salad, spiced rice, pita bread and lime cream

(Onion, garlic, soy, mustard, celery, egg, stone fruit, sulfite in shakshuka)

Rostad morots- och kokossoppa, smaksatt med citron och chili

(Lök, vitlök, selleri, senap, sulfit, kokos)

Roasted carrot and coconut soup, flavored with lemon and chili

(Onion, garlic, celery, mustard, sulfite, coconut)

I LUNCHEN INGÅR SALLADSBUFFÉ, BRÖD, SMÖR & KAFFE





LUNCH FREDAG / FRIDAY

135 KR

Kycklingfajitas med majssalsa, örter, klyftpotatis,
tortillabröd och citrusyoghurt
(Lök, vitlök, stenfrukt i kycklingen)

*Chicken fajitas with corn salsa, herbs, split potatoes, tortilla bread
and citrus yogurt
(Onions, garlic, stone fruit in the chicken)*

Pulled vego fajitas med majssalsa, örter, klyftpotatis,
tortillabröd och citrusyoghurt
(Lök, vitlök, soja, selleri, senap, stenfrukt i pulled vego)

*Pulled veggie fajitas with corn salsa, herbs, split potatoes, tortilla
bread and citrus yogurt
(Onion, garlic, soy, celery, mustard, stone fruit in pulled vego)*

I LUNCHEN INGÅR SALLADSBUFFÉ, BRÖD, SMÖR & KAFFE

