

## MÅNDAG

\*Kryddig linsragu med limeyoghurt, rostade solrosfrön och quinoa

*Spicy lentil stew with lime yogurt, roasted sunflower seeds and quinoa*

Polentastekt kummel med sötsyrlig pumparemulade och kokt potatis

*Polenta fried hake with sweet and sour pumpkinremoulade sauce and boiled potatoes*

Kryddbakad kyckling med äpplecoleslaw, granatäppledressing och klyftpotatis

*Spiced chicken with apple coleslaw, pomegranate dressing and diced potatoes*

\*\*Viltskav med höstsvamp, rotfrukter och potatispure, rårörda lingon

*Sautéed reindeer with autumn mushrooms, root vegetables and mashed potatoes, raw stirred lingonberries*

Dagens extrarätt

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TISDAG

\*Rödpestobakade champinjoner med bakade tomater, rostade solroskärnor och krämig polenta

*Red pesto-baked mushrooms with baked tomatoes, roasted sunflower seeds and creamy polenta*

Ansjovis & gräslöks bakad torsk med dillslungad potatis

*Anchovies & chives baked cod with dill potatoes*

Pasta carbonara med sidfläsk, parmesan, äggula och svartpeppar

*Pasta carbonara with pork loin, parmesan, egg yolk and black pepper*

\*\*Viltskav med höstsvamp, rotfrukter och potatispure, rårörda lingon

*Sautéed reindeer with autumn mushrooms, root vegetables and mashed potatoes, raw stirred lingonberries*

Dagens extrarätt

Dessert: Smulpaj med vaniljsås

## ONSDAG

\*morot & halloumi stroganoff med syrad grädde, saltgurka och ris

*Carrot & halloumi stroganoff with sour cream, pickles and rice*

Taste fiskgryta med skaldjur, aioli och krutonger

*Taste fish stew with seafood, aioli and croutons*

Nötfärsbiff med jalapeno och cheddar, citroncrémé och rostad potatis

*Minced beef with jalapeno and cheddar, lemon cream and roasted potatoes*

\*\*Viltskav med höstsvamp, rotfrukter och potatispure, rårörda lingon

*Sautéed reindeer with autumn mushrooms, root vegetables and mashed potatoes, raw stirred lingonberries*

Dagens extrarätt

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TORSDAG

\*Vegetariska enchiladas med vegofärs, ost, salsa, limegräddfil och ris

*Vegetarian enchiladas with minced veggies, cheese, salsa, lime sour cream and rice*

Fiskfärsbiffar på lax och sej

*Fish burger*

Mörkocht fläsklägg med rotmos och senap

*Slowcooked pork leg with swedish turnip mash and mustard*

\*\*Viltskav med höstsvamp, rotfrukter och potatispure, rårörda lingon

*Sautéed reindeer with autumn mushrooms, root vegetables and mashed potatoes, raw stirred lingonberries*

Ärtsoppa

*Yellow peasoup med pancakes, jam and whipped cream*

Dessert: Tunnpannkakor med sylt och grädde

## FREDAG

\*Kikärtsbiffar med tzaziki, rostade morötter och matvete

*Chickpea steaks with tzaziki, roasted carrots and wheat*

Stekt färsk sej med rödcurry-kokosmjölk, limegurka och ris

*Fried fresh saithe with red curry-coconut milk, lime cucumber and rice*

Fläkschnitzel med timjanssmör, ölkokt lök, ärtor och delikatesspotatis

*Pork schnitzel with thyme butter, beer-cooked onions, peas and delicacy potatoes*

\*\*Viltskav med höstsvamp, rotfrukter och potatispure, rårörda lingon

*Sautéed reindeer with autumn mushrooms, root vegetables and mashed potatoes, raw stirred lingonberries*

Dagens extrarätt

*Today's extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

*\* Vegetariska alternativet går att få veganskt, fråga köket*

*\* Vegetarian option, also available as vegan, please ask the kitchen*

*\*\* Veckans rätt/ \*\* Weekly special*