

# Akkurat`s Lunchmeny

VECKA 42

Liten sidsallad 35:-

## VECKANS SALLAD- 135:-

- \*Räksallad med kokt ägg och Rhode islanddressing  
Shrimp salad with egg and Rhode island dressing

## VECKANS MOULES FRITES- 145:-

- \*1/2 kg Moles Mariniér med pommes frites och majonnäs  
1/2 moules Mariniér with french fries and mayonnaise

## VECKANS VEGETARISKA- 120:-

- \*Vegetarisk Lasagne med liten tomatsallad  
Vegetarian Lasagne with tomato salad

## MÅNDAG 14 OKTOBER DAGENS 120:-

- \*Köttbullar med brunsås, lingon, pressgurka och potatispuré  
Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puree
- \*Laxfilé med broccoli, dillsås och kokt potatis  
Fillet of salmon wuth dill sauce, broccoli and new potatoes

## TISDAG 15 OKTOBER DAGENS 120:-

- \*Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon  
Potato pancake with bacon and lingon berries
- \*Koljafilé med purjolökssås och kokt potatis  
Fillet of haddock with leek sauce and new potatoes

## ONSDAG 16 OKTOBER DAGENS 120:-

- \*Kycklinglårfilé med champinjonsås och rotfrukter  
Chicken thigh fillet with mushroom sauce and root vegetables
- \*Panerad sejfilé med remouladsås, gröna ärtor och kokt potatis  
Breaded fillet of saithe with tartar sauce, green peas and new potatoes

## TORSDAG 17 OKTOBER DAGENS 120:-

- \*Köttfärslimpa med majsås smaksatt med chipotle, haricot verts och rostad potatis  
Meatloaf with corn sauce, haricot verts and roasted potatoes
- \*Fiskgratäng Fish gratin

## FREDAG 18 OKTOBER DAGENS 120 :-

- \*Fläkschnitzel med gröna ärtor, vitlökssmör, rödvinssås och pommes  
Pork schnitzel with green peas, garlic butter, red wine sauce and french fries
- \*Gräddig fiskgryta med aioli, dillolja och krutonger  
Creamy fish stew with aioli, dill oil and croutons

\*vi reserverar oss för eventuella ändringar i veckomenyn

# Akkurat`s Lunchmeny

Liten sidsallad 35:-

VECKA 43

VECKANS SALLAD- 135:-

\*Honungsgratinerad chevre med stekta rödbetor,  
valnötter och vinaigrette

Honey gratinated goat cheese with beetroots, walnuts and vinaigrette

VECKANS MOULES FRITES- 145:-

\*1/2 kg Moules Mariniér med pommes frites och majonnäs  
1/2 kg Moules Mariniér with french fries and mayonnaise

VECKANS VEGETARISKA- 120:-

\*Indisk blomkålscurry med linser serveras med koriander och ris  
Cauliflower cuury served with lentils, cilantro and rice

MÅNDAG 21 OKTOBER DAGENS 120:-

\*Viltskavsgryta med champinjoner, rårörda lingon och potatispuré  
Creamy Game meat stew with lingonberries and potato puree  
\*Örtkrämsbakad lax med smörslungad potatis och citron  
Herb covered salmon with butter tossed potatoes and lemon

TISDAG 22 OKTOBER DAGENS 120:-

\*Stekt fläsk med löksås och kokt potatis  
Fried pork with creamy onion sauce and new potatoes  
\*Fish n´chips med tartarsås, gröna ärtor och citron  
Fish n´chips with tartar sauce, green peas and lemon

ONSDAG 23 OKTOBER DAGENS 120:-

\*Lammfärsbiffar med fetaost, paprikasås, haricot verts och klyftpotatis  
Lamb pattys with feta cheese, bell pepper sauce, haricot verts and  
potato wedges  
\*Ångad Torskfilé med räksås, gröna ärtor och kokt potatis  
Fillet of cod with shrimp sauce, green peas and new potatoes

TORSDAG 24 OKTOBER DAGENS 120:-

\*BBQ Kyckling med majskolv, coleslaw och pommes frites  
BBQ chicken with corn cob, coleslaw and french fries  
\*Teriyaki Lax med wokade grönsaker och ris  
Teriyaki marinated salmon with vegetables and rice

FREDAG 25 OKTOBER DAGENS 120:-

\*Wallenbergare med gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré  
Veal pattys with green peas, lingonberries, clarified butter and potato puree  
\*Bakad sejfilé med beurre blanc, broccolini och kokt potatis  
Fillet of saithe with beurre blanc, broccolini and new potatoes

\*vi reserverar oss för eventuella ändringar i veckomenyn