

Akkurat`s Lunchmeny

VECKA 44

Liten sidsallad 35:-

VECKANS SALLAD- 135:-

*Kycklingsallad med ostkuber och mangochutney-dressing
Chicken salad with cheese cubes and mango chutney 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:-

*Svamprisotto toppad med örtolja och Parmesan
Mushroom risotto with Parmesan cheese and herb oil

MÅNDAG 28 OKTOBER DAGENS 120:-

*Biff a la Lindström med persiljesmör, rödvinssås och stekt potatis
Beef patty with beetroots and capers served with red wine sauce
and parsley butter

*Krämig pasta med vitlöksfrästa vannameiräkor
Creamy pasta with garlic fried shrimps

TISDAG 29 OKTOBER DAGENS 120:-

*Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon
Potato pancake with bacon and lingon berries

*Indisk fiskcurry med ris och gurkyoghurt
Fish curry with rice and cucumber yoghurt

ONSDAG 30 OKTOBER DAGENS 120:-

*Kycklingschnitzel med champinjonsås, bakade tomater och klyftpotatis
Chicken schnitzel with mushroom sauce, baked tomatoes and
potato wedges

*Laxfilé med kall romsås, pressad potatis och citron
Fillet of salmon with cold bleak roe sauce and pressed potatoes

TORSDAG 31 OKTOBER DAGENS 120:-

*Höstig högrevsgröta med morötter, svamp och potatipuré
Beef stew with carrots, mushroom and potato puree

*Panerad spätta med dansk remouladsås, gröna ärtor och kokt potatis
Breaded fillet of flounder with tartar sauce, green peas and new potatoes

FREDAG 1 NOVEMBER DAGENS 120 :-

*Cheeseburgare med chilimajonnäs och pommes frites
Cheese burger with chili mayonnaise and french fries

*Bakad kummelfilé med brynt smör, räkor, pepparrot och kokt potatis
Fillet of hake with brown butter, shrimps, horse-radish and new potatoes

*vi reserverar oss för eventuella ändringar i veckomenyn

Akkurat`s Lunchmeny

Liten sidsallad 35:-

VECKA 45

VECKANS SALLAD- 135:-

*Ost och skinksallad med Rhode islanddressing
Cheese and ham salad with Rhode island dressing

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:-

*Spenat och ricottafylld tortelini med tomatsås och parmesanost
Spinach and ricotta cheese filled tortelini with tomato sauce and
parmesan cheese

MÅNDAG 4 NOVEMBER DAGENS 120:-

*Kycklinglårfilé med dragonsås och rostad potatis
Chicken thigh with tarragon sauce and fried potatoes

*Rimmad lax med dillstuvad potatis
Cured salmon with dill stewed potatoes

TISDAG 5 NOVEMBER DAGENS 120:-

*Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
Fried pork with creamy onion sauce and new potatoes
*Ångad sejfilé med musselvelouté, gröna ärtor och potatispuré
Ovenbaked saithe with mussel velouté, green peas and potato puree

ONSDAG 6 NOVEMBER DAGENS 120:-

*Klassisk kalops med rödbetor och kokt potatis
Swedish classic beef stew with beetroots and new potatoes
*Fish n´chips med remouladsås, gröna ärtor och citron
Fish n´chips with tartar sauce, green peas and lemon

TORSDAG 7 NOVEMBER DAGENS 120:-

*Cevapcici med gräddfil, rödlök, ajvar relish och stekt potatis
Cevapcici with sour cream, red onion, ajvar relish and fried potatoes
*Laxfilé med dillsås, broccoli och smörslungad potatis
Fillet of salmon with dill sauce, broccoli and new potatoes

FREDAG 8 NOVEMBER DAGENS 120:-

*Nattbakad Kalv tri-tip med pepparsås, haricot verts och klyftpotatis
Slow cooked veal with pepper sauce, haricot verts and potato wedges
*Bouillabaisse med aioli och krutonger
Fish stew with aioli and croutons

*vi reserverar oss för eventuella ändringar i veckomenyn