

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

Akkurat`s Lunchmeny

VECKA 46

Liten sidsallad 35:-

VECKANS SALLAD- 135:-

- *Tonfisksallad med kokt ägg, oliver och jalapenomajonnäs
Tuna salad with, egg, olives and jalapeno mayonnaise

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:-

- *Sydfransk rotfruktsgryta med aioli och krutonger
Root vegetables stew with aioli and croutons

MÅNDAG 11 NOVEMBER DAGENS 120:-

- *Kåldolmar med gräddsås, rårörda lingon och kokt potatis
Filled cabbage rolls with cream sauce, lingonberries and potatoes
- *Ångad sejfilé med dill-räksås, broccoli och pressad potatis
Ovenbaked fillet of saithe with dill-shrimp sauce, broccoli and pressed potatoes

TISDAG 12 NOVEMBER DAGENS 120:-

- *Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon
Potato pancake with bacon and lingon berries
- *Koljafilé med vitlökssauterad spenat, gueuzesås och potatispuré
Fillet of haddock with garlic sauted spinach, gueuze sauce and potato puree

ONSDAG 13 NOVEMBER DAGENS 120:-

- *Oxbringa med pepparrotssås, buljongkokta rotfrukter och kokt potatis
Brisket of beef with horse-radish sauce, root vegetables and new potatoes
- *Panerad spättafilé med tartarsås, gröna ärtor och kokt potatis
Breaded fillet of flounder with tartar sauce, green peas and new potatoes

TORSDAG 14 NOVEMBER DAGENS 120:-

- *Köttfärsbiffar smaksatt med paprika och rosmarin serveras med tzatsiki, bakad tomat och klyftpotatis
Beef pattys with tzatsiki, baked tomato and potato wedges
- *Fiskgryta med aioli och krutonger
Fish stew with aioli and croutons

FREDAG 15 NOVEMBER DAGENS 120 :-

- *Skomakarlåda- ryggbiff, rödvinssås, bacon, purjolök och potatispuré
Steak minute with red wine sauce, bacon, leeks and potato puree
- *Bakad kummelfilé med citronsmör och rostad potatis
Fillet of hake with lemon butter and roasted potatoes

*vi reserverar oss för eventuella ändringar i veckomenyn