

Dagens lunch v. 50

Måndag

Gratäng med jordärtskocka, brytböner, picklad lök och svartkål
Gratin with jerusalem artichoke, split beans, pickled onion and black cabbage

Fisk med sötsursås, chilipicklad gurka och rostad sesam
Fish with sweet and sour sauce, chili pickled cucumber and roasted sesame

Kryddrostad oxbringa med fänkålsslaw och rostad vitlök
Spice roasted bricket with fennel slaw and roasted garlic

Tisdag

Pasta med svamp, picklad pumpa, dragon och rostade solroskärnor
Pasta with mushroom, pickled pumpkin, tarragon and roasted sunflower seeds

Fiskgryta med saffran, blomkål och dill
Fish casserole with saffron, cauliflower and dill

Lammfärsbiff med svampvelouté, picklad lök och persilja
Minced lamb beef with mushroom velouté, pickled onion and parsley

Onsdag

Lins- och rotfruktspytt med krämbakat ägg, persilja och senapskräm
Lentil and root vegetable sauté with baked egg, parsley and mustard cream

Salviarostad fisk med mojo rojo och ljummen bulgursallad
Sage roasted fish with mojo rojo and tepid wheat salad

Kycklingschnitzel med dragonsmör och gröna ärtor
Chicken schnitzel with tarragon butter and green peas

Torsdag

Rostad blomkål med curryhummus, lökvinaigrette och pumpakärnor
Roasted cauliflower with curry hummus, onion vinaigrette and pumpkin seeds

Ångad fisk med rökt potatis- och rotsellerimos och flädervelouté
Steamed fish with smoked potato and celeriac mash and elder velouté

Ärtsoppa med pannkakor, sylt och lättvispad grädde
Pea soup with pancakes, jam and lightly whipped cream

Fredag

Kokosgryta med citrongräs, limeblad, kikärter och broccoli
Coconut casserole with lemongrass, lime leaves, chick peas and broccoli

Citronkryddad färsbiff med myntayoghurt, saltad gurka och dill
Lemon seasoned minced beef with mint yoghurt, salted cucumber and dill

Fläskfärs med grön chili, vitkål, ingefära och koriander
Minced pork with green chili, cabbage, ginger and cilantro



Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate