

Aquarelles Lunchmeny vecka 6

DAGENS VEGETARISKA

Byts varje dag. Står på tavlorna i restaurangen.

ALLTID PÅ AQUARELLE

Hemlagade köttbullar med gräddsås, lingon och saltgurkstavar.

ALLTID PÅ AQUARELLE I SISJÖN

Räksmörgås XL med handskalade räkor, majonäs, sparris, dill, citron på grovt fyrkornsbröd.

VEGETARISK PASTA

Färsk ravioli som serveras med sauterad blomkål, rödlök och broccoli samt med ostsås på Mozzarella och Cheddar.

VECKANS PASTA

Farfalle och krämig sås med marinerad biff, Karl Johansvamp, tryffel och chili.

VECKANS SALLADER

Istanbul: matvetesallad med paprika, hummus, fetaoströra, med eller utan kyckling

New York Ceasar: grillad kyckling, krutonger, färskriven parmensan, tomat, Ceasardressing

Tokyo: marinerade nudlar, Yakitorimarinerad rostbiff, dressing med sesam, soya, gari och chili

Smögen: skaldjur, ägg, sparris, champinjoner, citron, Rhode Island

Milano: pastasallad, mozzarella, salami, tomat, saltorkad tomatcreme

76:- med salladsbuffé, smör, hembakat lantbröd och grovt bröd, kolsyrat/stilla vatten/saft. Tillägg för läsk/lättöl/mineralvatten eller kaffe och kaka 10:-
Lunch serveras 11-14. Vi kör ut luncher till Din arbetsplats, minimum 5 pers.

75:- Take awaylunch 11-14 i Delin.

Öppet 8-17 mån-tors, 8-18 fre.

MÅNDAG

Danskt smörrebröd med stekt rödspätta på rågbröd, pillade "rejer", sparris, svart kaviar och citron.

Serveras med dillkokt potatis och Dansk Remoulade.

Renskvspanna Lapplandia med kantareller, Karl Johansvamp och lök. Serveras med potatismos, saltgurkstavar samt lingon- och äppelchuteny.

Dagens låga: Renskvspanna Lapplandia med kantareller, Karl Johansvamp och lök. Serveras med kokt potatis och saltgurkstavar.

Dagens vegetariska: på tavlorna i restaurangen.

TISDAG

Pecorinostekt torsk med frästa räkor, musslor och scampi i vitt vin. Serveras med len sås på rostad, färsk tomat.

Biff á la Lindström. Serveras med rödvinbärssås, persiljesmör, heminlagd gurka och hasselbackspotatis.

Dagens låga: Biff á la Lindström. Serveras med rödvinbärssås, heminlagd gurka och bakad potatis.

Dagens vegetariska: på tavlorna i restaurangen.

ONSDAG

Fisk och skaldjursgratäng med lökfräst bladspenat, kräftor, citron, Mornaysås och duchesstoppar.

Pulled Pork: långstekt karré som i Amerikanska södern. Serveras med Corn Machoux, BBQ-sås, chilibakade potatishalvor och Blue Cheese-creme.

Dagens låga: Ugnsbakade fisk och skaldjur med lökfräst bladspenat, citron, vitvinsvelouté och fullkornsris.

Dagens vegetariska: på tavlorna i restaurangen.

TORS DAG

Enbärsbakad lax fylld med rökt renstek, äpplen och svamp. Serveras med svensk Ceasardressing smaksatt med Västerbottenost samt med varm sallad på mandelpotatis och primörer.

Husets hemlagade ärtsoppa med fläsk och korv. Pannkakor med vispgrädd och sylt.

Hemlagad pytt-i-panna(klassisk eller gräddstuvad) med stekt ägg, saltgurkstavar och rödbetor.

Dagens låga: Husets hemlagade ärtsoppa med fläsk och korv. Till efterrätt färsk fruktsallad med vaniljyoghurt.

Dagens vegetariska: på tavlorna i restaurangen.

FREDAG

Siciliansk strömming fylld med kapris, sardeller, saltorkad tomat och vitlök. Serveras med persiljekryddat potatismos och rårörda lingon.

Sopranoburgare på rostad focaccia; med mozzarella och sallad. Serveras med tomaty, Parmadressing och rucollarostad klyftpotatis.

Dagens låga: Siciliansk strömming fylld med kapris, sardeller, saltorkad tomat och vitlök. Serveras med persiljekokt potatis och rårörda lingon.

Dagens vegetariska: på tavlorna i restaurangen.



Stora Åvägen 7-Gulinhuset i Sisjön Tfn 68 23 83
Petit Aquarelle: Kulurhuset Käken, Härlanda Tfn 365 50 69

Aquarelle.se