

Aquarelles Lunchmeny vecka 7

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

Vegetarisk lasagne al Forno. Serveras med tomatconccassé, pesto och grizzini.

VECKANS PASTA

Lasagne al Forno. Serveras med pesto och grizzini.

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

Stekt, ansjovismarinerad sejfilé som serveras med Klädesholmensmör, rödlökstuvad blomkål och dillkokt potatis.

Feijoada: Brasiliensk nationalrätt med fläskfilé, färska tomater och stark korv. Serveras med mangoyoghurt och grönsaksris.

Dagens låga: Feijoada: Brasiliensk nationalrätt med fläskfilé, färska tomater och stark korv. Serveras med mangoyoghurt och grönsaksris.

Dagens vegetariska: på tavlan i restaurangen.

TISDAG

Fisk och skaldjursgryta med inspiration från Provence med torsk, lax, scampi och musslor. Serveras med ris och gratinerat vitlöksbröd.

Sirapsbakad kålpudding. Serveras med tranbärsås, nyslagent potatismos, saltgurka och lingon.

Dagens låga: Fisk och skaldjursgryta med inspiration från Provence med torsk, lax, scampi och musslor. Serveras med rårís.

Dagens vegetariska: på tavlan i restaurangen.

ONSDAG

Halstrad Norsk fjordlax med lökfräst bladspenat, Sandefjordsås, citron och örtröstad rattepotatis.

Husets kebapallrik med pitabröd, fefferoni, Libasås, zucchini- och aubergineröra samt råstekt vitlökspotatis.

Dagens låga: Husets kebapallrik med pitabröd, fefferoni, zucchini- och aubergineröra samt bakad potatis.

Dagens vegetariska: på tavlan i restaurangen.

TORS DAG

Chipotlemarinerat grillspett med fisk och grönsaker. Serveras med limehollandaise, tomatsalsa och skaldjursris.

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

Österrisk gulaschoppa med creme fraiche. Pannkakor med vispgrädde och sylt.

Dagens låga: Österrisk gulaschoppa. Till efterrätt hallon och jorgubbsmothie.

Dagens vegetariska: på tavlan i restaurangen.

FREDAG

Fiskbiffar som på Bali(panerade med rostad cocos). Serveras med len sås på citrongräs, ingefära och cocosmjölk samt med Nasi Goreng.

Klassisk Texaschili på flankstek. Serveras med Ranchsallad, nachos, gräddfil och Anchobakad potatis.

Dagens låga: Fiskbiffar som på Bali(panerade med rostad cocos). Serveras med len sås på citrongräs, ingefära och cocosmjölk samt med Nasi Goreng.

Dagens vegetariska: på tavlan i restaurangen.



Stora Ävågen 7-Gulinshuset i Sisjön Tfn 68 23 83

Petit Aquarelle: Kulurhuset Kåken, Härlanda Tfn 365 50 69

Aquarelle.se