

## LUNCHMENY V.4 (25-29 januari)

Öppet i restaurangen 10:30 - 14:30 &amp; take away 10:00 - 14:30

info@aquarelle.se

Stora Ävägen 7, Askim 031-68 23 83

## MÅNDAG

**GRILLAD HALOUMI**

Ajvar, Pavlacca, pepperoni, syrad rödlök och råstekt vitlökspotatis

**FJÄLLBACKA**

Fisk och skaldjursgratäng, champinjoner, sås på havskräfta Pommes Duchesse

**PLESHAWISKA**

Jugoslaviska oxfärsbiffar som serveras med Ajvar, Pavlacca, pepperoni, syrad rödlök och råstekt vitlökspotatis

## TISDAG

**LASAGNE**

sojafärs och aubergine, paprika gratinerad med mozzarella och parmensan

**FISK OCH SKALDJURSLASAGNE**

Färsk spenat och parmesan, serveras med rostad färsk tomatsås.

**BUDAPEST**

Ungersk schnitzel fylld med stark korb och ost. vittvinssky, persiljestekt potatis, vitlökssmetana.

## ONSDAG

**GRILLAD SELLERI**

Rårakor på pumpa, stekt svamp med pintoböner, gräartshummus

**RÖDTUNGAFILÉ**

Färserad smörstekt, aquavitsås, sockerärtor, potatispuré

**KOREANSK FLÄKSIDA**

Steambuns, piklad gurk och löksallad, kimchi, srirachamajo och ris

## TORSDAG

**ÄRTSOPPA VEGETARISK**

Hemlagad med klassiska tillbehör. Pannkakor med vispgrädde och sylt.

**HAVETS WALLEBERGARE**

brynt smör marinerad sparris och räksallad, gröna ärtor och potatis

**ÄRTSOPPA**

Hemlagad med klassiska tillbehör. Pannkakor med vispgrädde och sylt.

**SVENSKA SMAKER**

Älgkorf med kantareller, pannbiff på högre och vildsvin, Skånsipotatis och stekt ägg

## ALLTID PÅ AQUARELLE

**HEMLAGADE KÖTTBULLAR**

Hemlagade köttbullar med gräddsås, lingon och saltgurkstavar. Välj hemlagat potatismos eller nykokt potatis.

**KLÅVA HAMN**

Bohuslänsk, krämig fisk- och skaldjursoppa med hummerfond, vitt vin, potatis och juliennegrönsaker.

**PASTA**

Med inspiration från Västindien med marinerad gårdskyckling, kokosmjölk, spenat, plommontomater, chili och lime

## BOWLS &amp; SALLADER

**BOWL TOFU**

Sallad, marinerat, havreris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamameböner, rädisor

**BOWL BEEF YAKINIKU**

Sallad, marinerat, havreris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamameböner, rädisor

**BOWL RÄKOR OCH LAX**

Sallad, marinerat, havreris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamameböner, rädisor.

**NEW YORK CEASAR**

Mixad sallad, krutonger, färskriven parmensan, tomat, Ceasardressing. Välj på kyckling, bacon eller Msc-märkta räkor.

**KLIMATSMARTA DELIKATESSER**

Färost, Skånska grynn med ramslök, bakade gulbetor, rödbets hummus, chili och senapsemulsion.

Alla rätter 103 kr  
Take Away 97 krTill lunchen ingår goda sallader,  
hembakat bröd, vispat smör, olika  
röror och tapenade, stilla/kolsyrat  
vatten, Brunneby saft.

## TAKE AWAY

på alla rätter!

Både lunchmeny och cateringmeny.  
Läs mer på aquarelle.se

## FREDAG

**SVAMP OCH LINSFÄRSBURGARE**puylinser, lökringar, tryffelbearnaise  
Hasselbackspotatis.**SAVOLAX**Varmrökt ljummen lax, spenat,  
citronpiklad blomkål, sikromsås och  
Långåspotatis**RYGGBIFF**Grillad, rödvinsky, puylinser,  
lökringar, tryffelbearnaise,  
Hasselbackspotatis