



## LUNCHMENY Vecka 4. (24- 28 januari)

Öppet 10:30-14:30 restaurang & take away

info@aquarelle.se

Stora Ävägen 7, Askim 031-68 23 83

### MÅNDAG

#### OSSO BOCO

Vegetarisk på rotfrukter, bönor och matvete, serveras med kronärtskockspesto.

#### SKREIRYGG ÅRETS FÖRSTA

Västerbottenbakad hackat ägg, dill och räkor, Sandefjordsås,

#### BLACK AGNUS

Långbakad rostbiff, Dijon och pepparsås, bakade vintergrönsaker, Hasselbackspotatis

### TISDAG

#### MEATFREE BURGER

Rostat surdegsbröd, rödlöksmarmelad, dressing på fermenterad vitlök, tomatsallad

#### DAGENS FÅNGST

Bakad med salvia och parmesan smörbrynt kronärtskocka, balsamico, potatis och squashsallad

#### KOREANSK FLÄKSIDA

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

### ONSDAG

#### SESAMROSTAD BRIEOST

Risotto, kastanjechampinjoner, parmesan, spenat och örtvinäggrett

#### BERGTUNGFILÉ

Laxfärserad, smörad skaldjurssås, bladspenat och dillfräst Långåspotatis.

#### GÅRDSLAMM

lammfärsbiff med Fetaost, rödvinsås, tomatrostad aubergine, råstekt potatis, citronyoghurt

### TORSDAG

#### KANTARELL O JORDÄRTSKOCKA

Soppa på jordärtskockor, kantareller och potatis.  
Pannkakor med vispgräddde och sylt

#### SMÖRREBRÖD

Pankostekt kungsflundra på rågbröd, pillade "rejer", sparris, kaviar och citron, potatis och Dansk remoulade.

#### ÄRTSOPPA

Hemlagad med klassiska tillbehör.  
Pannkakor med vispgräddde och sylt

#### FASANBRÖST

Baconlindat, viltsalpiccia, honungsrostade rotfrukter och enbärs kryddad rödvinsås

Dagens lunch 107 kr  
Take Away Lunch 99 kr

Till lunchen ingår sallader, hembakat bröd, vispat smör, olika röror och tapenade, stilla/kolsyrat vatten, Brunneby saft.

Tillägg för flaskdryck, kaffe eller te och kaka 20/10 kr

### FREDAG

#### BROCCOLIPAJ

Med Italiensk gårdsost samt vispad pumpasoppa

#### STEKT VÄSTERHAVSSTRÖMMING

Fyllad med kaviar och dill, gröna ärtor, brynt smör, potatismos samt rårörda lingon.

#### TEXASCHILI

På högrev som serveras med ädelostcrème, nachos, picklad lök och Cajun Dirty Rice.

### ALLTID PÅ AQUARELLE

#### HEMLAGADE KÖTTBULLAR

Hemlagade köttbullar med gräddsås, lingon och saltgurkstavar, välj hemlagat potatismos eller kokt potatis.

#### KLÅVA HAMN

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

#### PASTA

Lasagna al Forno på älgfärs. Serveras med pestodip och Italiensk tomatsås.

### BOWLS & SALLADER

#### NEW YORK CEASAR

Mixad sallad, krutonger, färskriven parmesan, tomat, Ceasardressing, Grillad kyckling, baconkrisp

#### ITALIENSK TRÄDGÅRDSSALLAD

Marinerad Provolone Picante, Gnocchettisallad, marinerade gryn, tryffel, grillade kronärtskockor och saltorkade tomatcrème

#### BOWL TOFU

Sallad, marinerat, svart ris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamamebönor, rädisor(vegan)

#### BOWL BEEF YAKINIKU

Sallad, marinerat, svart ris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamamebönor, rädisor.

#### BOWL RÄKOR OCH LAX

Sallad, marinerat, svart ris toppad med sesampicklad kål, wasabiärtor syrade grönsaker, edamamebönor rädisor.