

DAGENS LUNCH PÅ SJÖCAFÉET VECKA 26

kl. 11.00-13.00



Måndag 25 juni

Kött: BBQ-kyckling serveras med klyftpotatis och chili coleslaw

Fisk: Fisk frikassé serveras med vitvinssås, smaksatt forellrom samt primörer*L

Tisdag 26 juni

Kött: Boeuf bourguignon med rökt sidfläsk, champinjoner, lök samt en potatispuré*L

Fisk: Pasta penne med havets läckerheter, tomatsås och färsk basilika*G

Onsdag 27 juni

Kött: Pyttipanna serveras med stekt ägg samt rödbetor och saltgurka

Fisk: pocherad torsk serveras med handpillade räkor, riven pepparrot, brynt smör och färskpotatis* L

Torsdag 28 juni

Kött: Pannbiff med ölbräserad lök, råstekt potatis samt en chipotle bearnaise*L

Fisk: Ugnsbakad strömmingsflundra smaksatt med dill och kaviar serveras med en potatispuré*L

Fredag 29 juni

Kött: Helstekt biff serveras med en grönpepparsås samt en krämig potatisgratäng smaksatt med lagrad ost*L

Fisk: Smörstekt laxfilé med kräfhollandaise, färsk potatis samt en crudité på fänkål och morot

Veckans vegetariska:

Vegetarisk lasagne med quorn, fetaost och primörer*GL

ALLTID PÅ LUNCHEN: *Dagens pizza. *Fläsknoisette med pommes frites och béarnaisesås. *Köttbullar med potatispuré, lingon, pressgurka & gräddsås. *Steak Minute med pommes frites och béarnaisesås

G/L = innehåller Gluten/Laktos

LUNCH MENU WEEK 26 AT SJÖCAFÉET

Between 11AM-1PM



Monday, June 25

- BBQ Chicken with potato wedges and chilli coleslaw
- Fish fricassee with white wine sauce flavored trout roe and vegetables

Tuesday, June 26

- Boeuf bourguignon with smoked pork, mushrooms, onions and a potato puree
- Pasta penne with seafood, tomato sauce and fresh basil*G

Wednesday, June 27

- Hash served with fried egg, beetroots and pickled cucumber
- Poached cod served with shrimps, grated horseradish, browned butter and new potatoes

Thursday, June 28

- Beef steak with beer-braised onions, raw potatoes and a chipotle bearnaise*L
- Baked herring flounder flavored with dill and caviar served with a potato puree*L

Friday, June 29

- Beef steak with a green pepper sauce and a creamy potato gratin flavored with aged cheese*L
- Buttered salmon fillet with crayfish hollandaise, new potatoes and a crudite of fennel and carrot

This week's vegetarian options

- Vegetarian lasagna with Quorn, feta cheese and vegetables*GL

ALWAYS ON THE LUNCH MENY: *Today's Pizza. *Pork Noisette with French fries and béarnaise sauce. *Swedish meatballs with mashed potatoes, lingonberries and pickled cucumber. *Minute steak with French fries and béarnaise

G/L=contains gluten or lactose