

**DAGENS LUNCH PÅ SJÖCAFÉET VECKA 8**  
**kl.11.00-14.00**



**Måndag 19 februari**

**Kött:** Biffstroganoff med ragu på potatis, chorizo, bönor och tomat

**Fisk:** Ugnsbakad sejfilé meuniere (champinjoner), vitvinsås och potatis\*L

**Tisdag 20 februari**

**Kött:** Kyckling Cordon Bleu med rödvinssås, dragonkräm, hari coverts, vaxbönor samt ugnsrostad potatis

**Fisk:** Fisk- och skaldjurs wallenbergare brynt kräft- och anjovissmör, mandelpotatispuré samt riven lagrad prästost- och pepparrot

**Onsdag 21 februari**

**Kött:** Biff yakiniku med kimchisallad samt jasminris

**Fisk:** Krämig lasagne på kallrök lax, krabba och kräftor toppad med ruccola och tomatsallad

**torsdag 22 februari**

**Kött:** Rocklunda fläskkarré BBQ med bearnaisesås, fransk tomatsallad och rösti

**Fisk:** Fisk-och skaldjurs pot au feu med gröncurry, kokosmjölk, sötbasilika samt rotfrukter

**Fredag 23 februari**

**Kött:** Helstekt biffrad med cafe de paris smör samt potatisgratäng\*L

**Fisk:** Panerad torsk med krämig västkuströra samt dillrostad potatis

**Veckans vegetariska**

- Soppa på butternutpumpa med kokosmjölk, citrongräs samt en färskost- och spenat toast

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

**LUNCH MENU WEEK 8 AT SJÖCAFÉET**  
**Between 11AM-2PM**



**Monday February 19**

- Beef stroganoff with ragout of potatoes, chorizo, beans and tomato
- Oven baked saithe fillet meuniere (mushrooms), white wine sauce and potatoes

**Tuesday February 20**

- Chicken Cordon Bleu with red wine sauce, tarragon cream, haricoverts, wax beans and roasted potatoes
- Fish and seafood patties with browned crayfish- and anchovy butter, almond potato puree, grated cheese and horseradish

**Wednesday February 21**

- Beef yakiniku with kimchi salad and jasmine rice
- Creamy Lasagna with cold smoked salmon, crab and crayfish with rocket and tomato salad

**Thursday February 22**

- Rocklunda BBQ pork loin with bearnaise sauce, french tomato salad and rösti potatoes
- Fish and seafood pot au feu with green curry, coconut milk, sweet basil and root vegetables

**Friday February 23**

- Roasted steak with cafe de paris butter and potato gratin
- Breaded cod fillet with creamy west coast mixand and dill roasted potatoes

**This week's vegetarian options**

- Butternut pumpkin soup with coconut milk, lemon grass and a fresh cheese and spinach toast

**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