

DAGENS LUNCH PÅ SJÖCAFÉET VECKA 16
kl.11.00-14.00



Måndag 16 april

Kött: Fläskfilé BBQ serveras med råstekt potatis samt choron sauce

Fisk: Fisk- och skaldjursgryta med saffran, vitlök, vittvin, surdegskrutonger och aioli*G

Tisdag 17 april

Kött: Kryddig Chorizo serveras med en färsk potatissallad, rödvinssås, chèvre och parikacreme*L

Fisk: Västkustgratäng med torsk, lax och kräftstjärtar, serveras med en potatispuré smaksatt med Västerbottenost*L

Onsdag 18 april

Kött: Italienska kalvfärsköttbullar serveras i en krämig tomatsås, salvia samt parmesangratinerad pasta*GL

Fisk: Pocherad torsk serveras med handpillade räkor, pepparrot, brynt smör samt kokt färskpotatis*L

Torsdag 19 april

Kött: Nattbakad högrevsgröta serveras med vårprimörer, rönnbärsgelé och potatispuré*L

Fisk: Tempurafriterad blekafilé serveras med en tartarsås, ugnstrostad småpotatis samt kryddbakade morötter*GL

Fredag 20 april

Kött: Sjöcaféets klassiska Wallenbergare serveras med en mandelpotatispuré, rårörda lingon, ärtor & brynt smör*GL

Fisk: Smörstekt laxfilé serveras med en hollandaise smaksatt med rökta räkor, tomat och rödlökssallad samt stekt potatis.

Veckans vegetariska:

Krämig pumpasoppa med limeblad, kokosmjölk och chili

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 eller laktos

LUNCH MENU WEEK 16 AT SJÖCAFÉET
Between 11AM-2PM



Monday, April 16

- BBQ Pork tenderloin served with fried potatoes and a sauce choron
- Fish and seafood stew with saffron, garlic, white wine, sourdough croutons and aioli

Tuesday, April 17

- Spicy Chorizo is served with a fresh potato salad, red wine sauce and chèvre and parika cream*L
- West Coast gratin with cod, salmon and crayfish served with a potato puree flavored with Västerbotten cheese*L

Wednesday April 18

- Italian veal meatballs served in a creamy tomato sauce, sage and parmesan-flavored pasta*GL
- Poached cod served with shrimps, horseradish, browned butter and boiled new potatoes*L

Thursday April 19

- Baked prime rib stew served with spring vegetables, rowanberries jelly and potato puree*L
- Tempurafriterad pollack fillet served with a tartar sauce, oven-roasted potatoes and spicy baked carrots*GL

Friday, April 20

- Sjöcaféets classic Wallenberg (veal patty) is served with a almond potato puree, lingonberries, peas and browned butter*GL
- Pan fried salmon fillet served with a hollandaise sauce flavored with smoked shrimps, tomatoes/red onion salad and fried potatoes

This week's vegetarian options

- Creamy pumpkin soup with lime leaves, coconut milk and chili

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