

## DAGENS LUNCH PÅ SJÖCAFÉET VECKA 33

kl. 11.00-13.00



### Måndag 13 augusti

**Kött:** Ljummen pastasallad serveras kyckling pesto, primörer och riven grana padano\*G

**Fisk:** Tempurafriterad torskfilé serveras med en kall skaldjursröra samt dillstekt potatis\*G

### Tisdag 14 augusti

**Kött:** Småländska isterband med ugnsbakade rödbetor, persiljestuvad potatis samt Sjöcaféets senap

**Fisk:** Västkust-frikassé på lax/torsk/räkor smaksatt med saffran, vitlök, och grädde. Serveras med säsongsprimörer\*L

### Onsdag 15 augusti

**Kött:** Sjöcaféets lasagne med nötfärs, mozzarella, tomat och basilika

**Fisk:** Pocherad torskfilé serveras med handskalade räkor riven pepparrot samt brynt smör och färskpotatis\*L

### Torsdag 16 augusti

**Kött:** Strimlad fläskfilé serveras i grön curry, kokosmjölk, citrongräs samt jasminris och wokade grönsaker

**Fisk:** Ugnsbakad blekafilé serveras med smörstekt svamp sommarlök samt en havskräftssås och dillrostad färskpotatis\*L

### Fredag 17 augusti

**Kött:** Klassiska wallenbergare serveras med rårörda lingon, ärtor, potatispuré och brynt smör\*GL

**Fisk:** Smörstekt laxfilé serveras med en citronhollandaise, dillslungade vaxbönor, samt färskpotatis

### Veckans vegetariska:

Grekisk sallad med klassiska tillbehör\*L

**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 33 AT SJÖCAFÉET**  
**Between 11AM-1PM**



**Monday, August 13**

- Pasta salad with pesto chicken, primers and grated grana padano\*G
- Tempur-fried cod fillet served with cold shellfish and dill potatoes\*G

**Tuesday, August 14**

- Swedish sausage (Isterband) with baked beets, parsley potatoes and Sjöcaféets mustard
- West Coast fricassee on salmon/cod/shrimps flavored with saffron, garlic and cream. Served with seasonal vegetables\*L

**Wednesday, August 15**

- Sjöcaféet's lasagne with minced beef, mozzarella, tomato and basil
- Poached cod fillet served with shrimps, sliced horseradish, browned butter and new potatoes

**Thursday, August 16**

- Pork fillet served in green curry, coconut milk, lemongrass, jasmine rice and wokked vegetables
- Baked pollack fillet served with butter fried mushrooms summer onions and a lobster sauce, dill and roasted potatoes\*L

**Friday, August 17**

- Veal patty "Wallenbergare" with lingonbe, peas, potato puree and browned butter\*GL
- Buttered salmon fillet served with lemon hollandaise, dill-waxed beans band new potatoes

**This week's vegetarian options**

- Greek salad\*L

**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*