



LUNCHMENY VECKA 8

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

"Paneng curry" – Röd thailändsk curry med kyckling och grönsaker i kokosmjölk, limeblad och koriander, serveras med jasminris

"Paneng curry" – Röd thailändsk curry med tofu och grönsaker i kokosmjölk, limeblad och koriander, serveras med jasminris

Tisdag

"Pad krapow" Wokad nötfärs smaksatt med vitlök, chili, thaibasilika och fisksås serveras med stekt ägg och Jasminris

"Pad krapow" Wokad sojafärs smaksatt med vitlök, chili, thaibasilika och vegansk fisksås serveras med stekt ägg och Jasminris

Onsdag

"Satay" Grillade kycklingspett med jordnötssås, jasminris samt rödkåls-slaw med sesam och koriander

"Satay" Grillade Oumphspett med jordnötssås, jasminris samt rödkåls-slaw med sesam och koriander

Torsdag

"Xíu Máí" - Vietnamesiska köttbullar smaksatt med ingefära och vitlök serveras med het tomatsås, ångat ris, limepicklad gurka och koriander

"Xíu Máí" - Vietnamesiska sojabullar smaksatt med ingefära och vitlök serveras med het tomatsås, ångat ris, limepicklad gurka och koriander

Fredag

"Dakgangjeong" – Friterad kycklinglårfile med med gochujangglaze, ångat ris, kimchi-slaw, chilimajonnäs, sesam och salladslök

"Dubugangjeong" – Friterad tofu med gochujangglaze, ångat ris, kimchi-slaw, chilimajonnäs, sesam och salladslök

Veckans soppa

"Tom kha" Het kokossoppa smaksatt med galangal och citrongräs

Veckans Buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Kålsallad med sesamvinägre, Kimchi, Majs, Edamame, Asiatisk gurksallad, Chilimarinerade bönor, Vårullar med sweetchilisås, "Yum woon Sen" Glasnudelssallad, "Khao Pad Pak" Stekt ris med grönsaker, Äggnudlar med wokade grönsaker (G) Friterad blomkål med chilimajonnäs

(G) = Innehåller Gluten, (L) = Innehåller laktos (G/L) = innehåller gluten och laktos

Fråga gärna personalen vid allergier