

Menu 18.11. - 24.11.

Maanantai

Wokattua naudanlihaa ja kasviksia hoisinkastikkeessa sekä basmatiriisiä	M	
Falafel-pyörykät, quinoatabbouleh ja hummus	G, M	
Kasvissosekeittoa	G, L	
Mangojogurttia	G, L	
From the garden: Sweet chili chicken wings M, G, Suomi ja Bataatti-aurajuusto L, G		

Tiistai

Curry broilerista ja basmatiriisiä	G, L	
Porkkanapihvejä, perunaa ja persiljakermaviiliä	G, L	
Kevätsipuli-perunasosekeittoa	G, L	
Valkosuklaamousse	G	
Juustohampurilainen ja ranskalaiset	VL	
From the garden: Halloumi kesäkurpitsa G ja tofu M,G, vegaani		

Keskiviikko

Rapeaa alaskan seitiä, perunaa ja tartarkastiketta	L	
Punajuuri-aurajuustokiusaus	G, L	
Fenkolisosekeittoa	G, L	
Intia teema: Kofta dopiaza (lammas) ja shrimp tikka sekä basmatiriisiä ja bombay aloo perunoita	L	 
Intia teema: Kheer riisivanukas	G, L	
From the garden: Tomaatti-mozzarella VL, G ja Tikka masala munakoiso M, G		

Torstai

Kalkkunanpaistileikkeitä, pippurikastiketta, valkosipuliperunoita ja paahdettuja juureksia	G, L	
Tomaatti-mozzarellapizzaa	L	
Tuore hernesosekeittoa	G, L	
Intia teema: Kashmiri lammascurry ja Goalainen kalacurry sekä basmatiriisiä ja aloo gobi	G, M	
Intia teema: Taateli halva	G, L	
From the garden: Falafel, M,G, vegaani ja Juustogratinoitu kukkakaali L, G		

Perjantai

Jauhelihapihvejä, perunamuusia ja bearnaisekastiketta	G, L	
Hodari baari ranskalaisilla	M	
Herkkusienikeittoa	L	
Jätskibuffa	G, L	
From the garden	G, L	

Muutokset ruokalistoilla ja tuoteselosteissa mahdollisia. Henkilökunta auttaa mielellään ruoka-aineallergioihin liittyvissä asioissa.
Changes in menus and list of ingredients are possible. Our staff is always ready to help you if you have any questions concerning allergies.

G Gluteeniton | Gluten free **L** Laktoositon | Lactose-free **M** Maidoton | Milk-free **VL** Vähälaktoosinen | Low-lactose