

Menu 14.04. - 20.04.

Maanantai

Paahdettua parsakaalia ja luomutofua, punajuuricremeä ja perunaa

G, M



Italia teema: Lihapullia kerma-pestokastikkeessa

VL



Italia teema: Rigatoni-pasta pestolla ja pinjansiemenillä

VL



Paahdettua paprikakeittoa

G, M



Päivän patonki: tonnikala

M



Caesar broilersalaatti



Halloum burger ja bataattiranskalaiset

Broileria ja kasviksia / Tofua ja pinaatti-kasvispaistosta

L

Tiistai

Bataattia ja lehtikaalia maapähkinäkastikkeessa, paahdettua perunaa ja soijapapuja

G, M



Italia teema: Kinkku-rucolapizza

L



Italia teema: Munakoisotortellonit pestokastikkeella

VL

Herkkusienikeittoa

G, M



Päivän patonki: Feta

L

Tomaatti-mozzarellapastasalaatti



Halloum burger ja bataattiranskalaiset

Riistakäristystä ja perunamuusia KÄRISTYS LOPPU, tilalla pulled beef

G, L



Keskiviikko

Chilillä ja suklaalla maustettua kasvispataa luomumustapavuista, basmatiriisiä ja soijagurttia

G, M



Italia teema: Rigatoni-pasta Amatricen tapaan

L



Italia teema: Tomaatti-mozzarella pitsa

VL

Kevätsipuli-perunasekeittoa

G, M

Päivän patonki: savulohi

M

Halloumsalaatti

G

Hollandaise-lohta ja bataattiranskalaisia

G, M

Italia teema: Pinsa bianca, kylmäsavulohi, rucola, bufala ja appelsiiniöljy

VL

Torstai

Paahdettua punajuurta, pinaatti-härkäpapusalaattia, riisiä ja sitruunasojagurttia

G, M



Italia teema: Kananpoikaa metsästäjän tapaan

VL



Päivän patonki: Kananmuna-katkarapu caesar

Tonnikalasalaatti

G, M

Itsetehtyjä lammaspyöryköitä ja kermaperunoita

L

Italia teema: Pinsa bianca, kylmäsavulohi, rucola, bufala ja appelsiiniöljy

VL

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