

MÅNDAG

Korvstroganoff - krämig falukorvsgryta med lök, paprika och svamp. Serveras med kokt ris och persilja.
Sausage stroganoff - creamy Falu sausage stew with onion, paprika and mushrooms. Served with boiled rice and parsley.

Panerad Stillahavsflundra med krämig dill- och romsås samt kokt potatis.
Breaded Pacific flounder with creamy dill and roe sauce with boiled potatoes.

Vegetariskt

Friterade vårrullar med kokt ris/nudelwok och sweet chilisås.
Fried spring rolls with boiled rice/noodle wok and sweet chili sauce.

TISDAG

Hemlagad raggmunk med stekt fläsk och lingonsylt, eller kokt potatis och löksås.
Homemade potato pancakes with fried pork and lingonberry jam, or boiled potatoes and onion sauce.

Bakad kycklingfilé i krämig dragon och dijonsås serveras med örtpotatisstomp.
Baked chicken fillet in creamy tarragon and dijon sauce served with herb potato stomp.
Citronbakad alaskan pollock serveras med rosépepparsås och dillslungad potatis.
Lemon baked Alaskan pollock served with rosé pepper sauce and dill tossed potatoes.

Vegetariskt

Sparrisrisotto - krämig risotto med stekt sparris och rostad tomat.
Asparagus risotto - creamy risotto with fried asparagus and roasted tomatoes.

ONSDAG

Stängt.
Closed.

TORSDAG

Ärtsoppa med och utan fläsk. Nystekta pannkakor med grädde och sylt.
Pea soup with or without fried pork. Homemade pancakes with whipped cream and jam.

Chilifärssbiff - het färssbiff med stekt potatis och timjanskysås.
Chili beef patties - spicy beef patties with fried potatoes and thyme sauce.
Fiskrullader i skaldjursås med potatisstomp.
Fish roulades in shellfish sauce with potato stomp.

Vegetariskt

Saltbakad rotsselleri med krämig polenta, rostade valnötter, ägg 63°C och örter.
Salt baked root celery with creamy polenta, roasted walnuts, egg 63°C and herbs.

FREDAG

Boeuf bourguignon - klassik fransk högrevsgryta med syrlök, champinjoner, sidfläsk, rödvin, morot. Serveras med potatismos och saltgurka.

Boeuf bourguignon - classic French chuck roll stew with pickled onions, champignons, pork, red wine, carrots. Served with potato mash and pickles

Torsk Grenoble - fröbakad torskfilé serveras med kokta rödbetor, kapris och brynt smör samt dillslungad potatis.
Cod Grenoble - seed baked cod fillet served with boiled beets, capers and melted butter with dill tossed potatoes.

Vegetariskt

Krämic rödpestopasta med semitorkade tomater, ruccola, grana padano och rostade solroskärnor.
Creamy red pesto pasta with semi-dried tomatoes, rucolla, grana padano and roasted sunflower seeds.

Se tavla för dagens extra.

Daily homemade sandwiches and bakery.

I samtliga huvudrätter ingår måltidsdryck och salladsbuffé, kaffe och kaka.

Prova gärna någon av våra goda pizzor – Förbeställ pizza att äta här eller där!

För catering kontakta oss på 08 – 33 27 85 eller info@dengladarestaurangen.se