

Daily homemade sandwiches and bakery!  
I samtliga huvudrätter ingår måltidsdryck, salladsbuffé, bröd, kaffe och kaka.

#### MÅNDAG

Korvstroganoff - Krämig falukorvsgröta serveras med kokt ris och persilja.  
Sausage stroganoff - Creamy Falu sausage stew served with boiled rice and parsley.  
Örtbakad kycklinglårfile med ris, tryffelmayonnäs och spenat.  
Herb baked chicken thigh fillet with rice, truffle mayonnaise and spinach.  
Panerad tilapia med romsås och dillslungad potatis samt dill- och fänkålsrudité.  
Breaded tilapia fillet with roe sauce, dill tossed potatoes and dill and fennel crudité.

#### Vegetariskt

Pesto á la genovese med mozzarella och bakad tomatsallad.  
Pesto á la genovese with mozzarella and baked tomato salad.

#### TISDAG

Hemlagad raggmunk med stekt fläsk och lingonsylt, eller löksås, kokt potatis, bruna bönor och stekt fläsk.  
Potato pancakes with fried pork and lingonberry jam, or onion sauce, boiled potatoes, brown beans and fried pork.  
Mustig högrevsgröta med champinjoner och rödvin serveras med potatismos och saltgurka.  
Rich chuck roll stew with champignons and red wine served with potato mash and pickled cucumber.  
Fänkålsbakad alaskan pollock med vitvinsås, dillkokt potatis och citronstekt fänkål.  
Fennel alaskan pollock with white wine sauce, dill boiled potatoes and lemon-fried fennel.

#### Vegetariskt

Kryddrostad zucchini med quinoa, chilimajonnäs och spenat.  
Herb roasted zucchini with quinoa, chili mayonnaise and spinach.

#### ONSDAG

Helstekt fläskytterfile med potatisstomp och gräddsås samt örtröstad rotselleri.  
Whole roasted pork tenderloin fillet and potato mash served with cream sauce and herb roasted root cel po.  
Misobakad kungsflundra med råmarinerad broccoli och kokt ris samt majonnäs och koriander.  
Miso baked flounder with raw marinated broccoli and boiled rice with mayonnaise and cilantro.

#### Vegetariskt

Rostad butternutpumpa med ädelostkräm, matvete, picklad rödlök och spenat.  
Roasted butternut pumpkin with blue cheese cream, wheat berries, pickled red onion and spinach.

#### TORSDAG

Ärtsoppa med nystekta pannkakor med grädde och sylt (veg. finns).  
Pea soup with or homemade pancakes with whipped cream and jam (veg. available).  
Dansk sjömansbiff på nöt serveras med ölkokt potatis och skysås samt persilja.  
Danish sailor steak on beef served with beer boiled potatoes and gravy with parsley.  
Räk- och örtfyllda spättarullader med hummersås och potatismos samt rostad fänkål.  
Shrimp and herb stuffed plaice roulades with lobster sauce and potato mash with roasted fennel.

#### Vegetariskt

Jordärtskockssoppa med bakat ägg, ört- och grana padanarostade krutonger.  
Artichoke souo with baked egg, herb and grana padana roasted croutons.

#### FREDAG

Wallenbergare med potatispuré, lingon och kokta gröna ärtor.  
Rockefeller patties with potato puré, lingonberries and boiled green peas.  
Pankopanerad fisk with skalad kokt potatis, paprikamajonnäs och cruditésallad.  
Panko breaded fish with peeled boiled potatoes, paprika mayonnaise and crudité salad.  
Fredagsdessert ingår.  
Friday dessert on the house.

#### Vegetariskt

Indisk daalgryta med kidneybönor och linser serveras med kryddkokt basmatiris samt myntayoghurt.  
Indian daal stew with kidney beans served with herb boiled basmati rice and mint yoghurt.

#### DAGENS

Se tavla för dagens pasta och soppa.  
Watch the board for our daily soup and pasta.

Daily homemade sandwiches and bakery!

**Prova gärna någon av våra goda pizzor – Att äta här eller där!**

**För pizza eller catering kontakta oss på 08 – 33 27 85 eller [info@dengladarestaurangen.se](mailto:info@dengladarestaurangen.se)**