

## MÅNDAG

Gyros - stekt gyroskryddat fläskkött med rostad klyftpotatis och tzatziki.  
Gyros - fried gyros spiced pork meat with roasted potato wedges and tzatziki.  
Panerad spätta med dillkokt potatis och remouladsås.  
Breaded plaice with dill boiled potatoes and remoulade sauce.

### Vegetariskt

Falafel serveras med tabbouleh och labneh.  
Falafel served with tabbouleh and labneh.

## TISDAG

Hemlagad raggmunk med stekt fläsk och lingonsylt, eller löksås och bruna bönor med fläsk.  
Homemade potato pancakes with fried pork and lingonberry jam, or onion sauce and brown beans.  
Kyckling thaicurry med kokt ris och groddsallad.  
Chicken thai curry with boiled rice and sprouts salad.  
Mandeltorsk med kokta ärtor, potatismos och vitvinsås.  
Almond baked cod with boiled peas potato mash and white wine sauce.

### Vegetariskt

Stekt quornfile med ratatouillesås och kokt ris.  
Fried quorn fillet with ratatouille sauce and boiled rice.

## ONSDAG

Helstekt fläskytterfilé med spenatstuvning och potatis och blomkålspuré.  
Whole roasted pork tenderloin with creamed spinach, potatoes and cauliflower.  
Krämig fisk- och skaldjursgryta med kokt potatis och aioli.  
Creamy fish and shellfish stew with boiled potatoes and aioli.

### Vegetariskt

Gnocchi i krämig ädelostsås toppad med rostad pumpa, pumpafrö och friterad salvia.  
Gnocchi in creamy blue cheese sauce topped with roasted pumpkin, pumpkin seeds and fried salvia.

## TORSDAG

Ärtsoppa med och utan fläsk. Nystekta pannkakor med grädd och sylt.  
Pea soup with or without fried pork. Homemade pancakes with whipped cream and jam.  
Ärt- och fetaostfylld köttfärslimpa med kokt potatis och skysås smaksatt med tryffel.  
Peas and feta cheese stuffed meatloaf with boiled potatoes and truffle flavored gravy.  
Bakad kolja med rostad jordärtskocka och salsa romesco.  
Baked haddock with roasted artichoke and salsa romesco.

### Vegetariskt

Trädgårdsgryta - tomatbaserad gryta med elefant- och kidneybönor, rootsaker, aioli och vitlöksbröd.  
Garden stew - tomato based stew with elephant and kidney beans, root crops, aioli and garlic bread.

## FREDAG

Biff med bearnaise, rödvinsås och potatisterrin.  
Steak with bearnaise, red wine sauce and potato terrine.  
Rimmad torskfilé med blåmusselsås och potatispuré smaksatt med timjan.  
Salted cod fillet with blue mussels sauce and thyme flavored potato purée.

### Vegetariskt

Frittata - Spansk ugnsomelett fylld med grönsaker serveras med ajvarkräm.  
Frittata - Spanish oven omelette stuffed with vegetables served with ajvar cream.

Se tavla för dagens extra.

### Priser

96 kr/st vid köp av lunchkuponger take away.  
105 kr/st lunchkuponger äta här.

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](mailto:info@dengladarestaurangen.se)**