LUNCH BY BLANCHE

VECKA #48 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 14.00

INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

VECKOVIS

JARDINEIRA DE VITELA 169:-

Möra skivor av kalvkött med ugnsrostad potatis, morötter och gröna ärtor i en smakrik tomatsås med vitlök, lök & aromatiska örter (CE,S,MP)

KOTOPOULO SOUVLAKI 169:-

Grekiskt marinerad kycklinglårfilé med rostad potatis, citron, tzatziki och en fräsch tomat & löksallad (MP,L)

PESCE ALL'ACQUA PAZZA 179:-

Kolja tillagad i en lätt medelhavsinspirerad buljong. Serveras med rostade körsbärstomater, potatis, säsongens grönsaker & basilikapesto (F,S)

PATANISCAS DE LEGUMES 159:-

Portugisiskt inspirerade grönsaksbiffar med gremolata, vitlökssås och en fräsch sallad. Glutenfri variant finns på förfrågan (G,E,MP)

VEGETARIAN MOUSSAKA 159:-

Grekisk vegetarisk moussaka med lager av rostad aubergine, potatis och zucchini, fylld med en mustig tomat- och linssås. Toppas med krämig béchamelsås & parmesanost (G,MP,E,CE)

KALVPOLPETTE 179:-

Kalvköttbullar · tomatsås · örter · linguine *(GL,S,L)*

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 105:-

Klassisk Crème Brûlée med knäckig & karamelliserad yta (L,MP,E)

WE WORK WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Please let us know if you have any allergies or dietary preferences.
We're happy to adjust dishes where possible - just let us know!

{GL} Gluten	*{C} Crustaceans*	*{E} Egg*	*{VE} Vegan*	*{LE} Legumes*
{L} Lactose	*{F} Fish*	*{SE} Sesame*	*{S} Sulphites*	*{MP} Milk Protein*
{N} Nuts	*{MO} Molluscs*	*{V} Vegetarian*	*{SP} Spicy*	*{CE} Celery*