

v. 33 @ Mathilda

VARDAGAR 10.30-13.00

- Måndag -

Chili sin carne

med sojafärs, bönor och avocadocreme.
Grönsaksris

Timjanrostad kycklingsteak

med marinerade grönsaker och örtsky.

Rostad potatis

Bakad hokifilé

med västerbottenvelouté och morot.

Dillad potatis

- Tisdag -

Pasta Tortiglioni

med stekt kungsmussling och krämig svampsås.

Parveggio

Nattbakad fläskkarre

"Bourguignon"

med sidfläsk, champinjoner och steklök. Serveras

med potatispuré

Panerad uer

med dill och pepparrotscreme och picklad gurka.

Citruspotatis

- Onsdag -

Morot och sojafärsbiffar

med rotfruktsgratäng och örtsky

Kryddig fläskfärsbiff

med tomatsky och baconchilimajonnäs.

Råstekt potatis

Panerad sejfilé

med tomat och basilikasås. Toppad med
parmesan och citroncreme. Kokt potatis

- Torsdag -

Vegetarisk medelhavsgryta

med bönor, fänkål och kronärtskocka.

Krassecreme och rostade rotfrukter

Pasta Casarecce

med chorizoragu och fänkålscrudité

Asiatisk fiskfärsbiff

med rödcurrysås, rödkålsallad "Nouc Cham"

och jasminris

- Fredag -

Thai Larb

med risnudlar, grönsaker, lime och

cashewnötter

Bakad fläksida "Porchetta"

med tomat och salviasky. Stompad potatis

Mathildas fisk och skaldjursgryta

På dagens fångst

145:-

ink. hembakat bröd, kaffe
och 'sweets corner'

EARLY BIRD (10.30-11.00)

135:-

LATE BIRD (12.30-13.00)

135:-



'SWEETS CORNER'

GRATIS FÖR MATHILDAS LUNCHGÄSTER

Hembakat och svenskt plockgodis

Allergier?

Inga problem! Prata med oss i personalen.
Vi hjälper dig gärna.

Frågor om ursprunget på våra proteiner?

Varmt välkommen till oss i personalen med dina frågor om
ursprunget i våra råvaror.