

v. 41 @ Mathilda

VARDAGAR 10.30-13.00

- Måndag -

Pasta penne med Bolognese

på sojafärs, linser och tomat. Med violife
mozzarella och örter

Kycklingsteak

med café de Paris crème och haricot vertes.
Rostade grönsaker

Mandelbakad hokifilé

med brynt plantsmör samt palsternacka och
citroncreme. Kokt potatis

- Tisdag -

Asiatisk sojafärsbiff

med kimchimajonäs och sesambroccoli.
Jasminris

Marockansk fläskkarré

med tomat, ingefära och kanel. Myntayoghurt
och couscoussallad

Pocherad sejfilé

med belugalinser, rökt sidfläsk och örtbuljong.
Gräslöks creme

- Onsdag -

Aloogobigryta

med blomkål, spenat och tomat.
Kardemummakokt ris

Krämig kyckling linguine

med svamp och spenat. Toppad med parmesan

Panerad uer filé

med dragon och kapriscreme. Serveras med
råstekt potatis och rotfruktsstickor

- Torsdag -

Italiensk bönpanna

med örtstekt tempeh, samt tomatås och
basilikamajonäs

Kotlettråd

med äpple och savoykål, cidergräddsås och
äppelmos. Potatispure

Ört och fröbakad kapkummel

med ratatouille och sardellcreme.
Timjankokt potatis

- Fredag -

Rotfruktsråraka

med svamp, bönor och pannoumi

Tonkatsu (japansk fläkschnitzel)

med katsusås och krämig kålsallad.
Jasminris

Mathildas fisk och skaldjursgryta

På dagens fångst. Serveras med aioli

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.