

v. 47 @ Mathilda

VARDAGAR 10.30-13.00

-Måndag-

Grönsaksgryta Teriyaki

med tofu, pakchoy och ingefärscreme. Jasminris

Kryddig fläskfärsbiff

med Café de Parismajonnäs och rödvinssky.
Rostad potatis

Pocherad kapkummel

med vitvinssås, sockerärter och dillolja.
Citrus potatis

- Tisdag -

Örtkryddad sojafärsbiff

med tempeh, ajvar och haricot vertes.
Grönsakspanna med pärlcouscous

Örtslungad pasta

med kyckling och krämig pepparsås.
Toppad med rostad paprikasalsa

Panerad uerfilé

med tartarsås, citron och picklad fänkål.
Kokta rotfrukter

- Onsdag -

Basilika pasta

med oumph, rostade grönsaker och krämig
tomatsås. Röd pestocreme

Chilibakad kotletråd

med citrus/ sojasmör, bakade äpplen och steksky.
Potatis och persiljemos

Limeblads pocherad stillahavsflundra

med rödcurrysås och picklad morot. Kokosris

- Torsdag -

Mustig grönsakschili på sojafärs

med picklad lök, dream fraiche och
grönsaksris

Kycklingsteak "Sichuan"

med asiatisk plommonkompott och sojasky.
Grönsaksris

Bakad sejfilé

med riven pepparrot, räkor och ägg.
Dillad potatis

- Fredag -

Savoykålsdolmar

med sojafärs, gräddsås, lingon och rostad
potatis

Sojamarinerad fläksida

"Ramen-style"

med nudlar, grönsaker och kycklingbuljong

Mathildas fisk och skaldjursgryta

På dagens fångst. Serveras med aioli

145:-

ink. hembakat bröd, kaffe
och 'sweets corner'

EARLY BIRD (10.30-11.00)
LATE BIRD (12.30-13.00)

135:-
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.