

# Meny 5-9/5 @ NOLA

## Nola lunch

135 KR

Måndag Todays special

Tofu tikka masala med naanbröd, Nola's mango chutney och ris

Tofu tikka masala with naan bread, Nola's mango chutney and rice  
(gluten)

Pancetta med krämig purjolökspasta, Wrångebäcksost och spenat- och gravad citron sallad

Pancetta with creamy leek pasta, "Wrångebäcks" cheese and spinach and salted lemon salad (gluten, laktos)

Tisdag Todays special

Tofu tikka masala med naanbröd, Nola's mango chutney och ris

Tofu tikka masala with naan bread, Nola's mango chutney and rice  
(gluten)

Ugnsbakad dagens fisk med rågbrödscrunch, morotspuré, rostad potatis, brynt smör och gräslök

Oven-baked fish of the day with rue bread crunch, carrot purée, roasted potatoes, browned butter and chives  
(soja, gluten)

Onsdag todays special

Harrisabakade morötter från Tångagård, chilidressing, couscous, koriander och granatäpple

Harris-baked carrot from Tångagård, chili labneh (yoghurt), couscous, cilantro and pomegranate  
(gluten, laktos)

Chinese porkbelly stripes, inlagd ingefära och rotsselleri, sticky rice, sojabönor och salladslök

Chinese pork belly stripes, pickled ginger and celeriac, sticky rice, soybeans and scallions  
(soja, baljväxt)

Torsdag

Harrisabakade morötter från Tångagård, chilidressing, couscous, koriander och granatäpple

Harris-baked carrot from Tångagård, chili labneh (yoghurt), couscous, cilantro and pomegranate  
(gluten, laktos)

Dagens fisk med basbaas (Somalisk chilisås) och kokosris, haricot verts, rostade kokosflakes

Fish of the day with basbaas (Somali chili sauce) and coconut rice, haricot verts, roasted coconut flakes

Fredag

Krämig citronpasta med pappardelle, bönsalsa och parmesan (gluten, laktos, ägg)

Creamy lemon pasta with pappardell, began salsa and parmegano reggiano

Pepparbakad karré från Gråbo, rotsselleripuré, apelsinrostade morötter, smörgåskrasse och saltrostade hasselnötter

Pepper-baked pork shoulder from Gråbo, celeriac purée, orange-roasted carrots, garden cress and salt-roasted hazelnuts

## ALLTID HOS NOLA

ALWAYS AT NOLA

145 KR

## Korv med surkål

Stekt korv på Gråbo gris med surkål, rostad potatis och dijoncreme (ägg, senap)

Fried sausage with sauerkraut, roasted potatoes and mustard creme

## Bao buns

Bao buns med fläksida på närproducerad Gråbo gris/ långbakad svamp, serveras med Nolas kimchi och nudelsallad, picklad rödlök och västeråsgurka och gochujangmajonnäs (ägg, senap, G)

Bao buns with locally sourced porkbelly/ mushrooms, with kimchi and noodle salad, cucumber, pickled onion and gochujang mayo

## VECKANS ONE PLANET PLATE 115 KR

Harira (Marockansk tomatbaserad soppa), korallinser från Gotland och koriander

Harira (Moroccan tomato-based soup), lentils from Gotland and cilantro



## SWEETS CORNER

Gratis för Nolas lunchgäster, övriga: 65 KR  
Complementary for Nola's lunch guests. Separate purchase: 65 KR

Hembakat och klassiskt svenskt plockgodis  
Home baked goodies and classic Swedish pick n mix treats

