

Spiseriet

MENY UKE 7

MANDAG

Varmmat	Kalkun – kjøttboller servert med couscous blandet med sitron, oliven, squash og rødløk (hvete, se, sp, m).	Kr. 60,-
Suppe	Vintergrønnsaks – og linsesuppe servert med krutonger (se, sp).	Kr. 40,-
Vegetar	Couscous blandet med sitron, oliven, squash og rødløk (hvete).	Kr. 40,-

TIRSDAG

Varmmat	Greek – style seifilet på tomat – og potetgryte med rødløk og urter(f, se, sp).	Kr. 60,-
Suppe	Fyldig suppe laget av bakt paprika og søtpoteter. Servert med chiliolje (su).	Kr. 40,-
Vegetar	Tomat – potetgryte med rødløk og urter(f, se, sp).	Kr. 40,-

ONSDAG

Varmmat	Afrikansk curry med kyllingklubber, servert med peanøtter, bananer, mandariner, tomatchutney og jasminris (se, sp, hvete, su).	Kr. 60,-
Suppe	Spicy gulrot – og linsesuppe servert med sprøstekt løk (se, sp).	Kr. 40,-
Vegetar	Afrikansk grønnsakscurry servert med peanøtter, bananer, mandariner, tomatchutney og jasminris (se, sp, hvete, su).	Kr. 40,-

TORSDAG

Varmmat	Sjømatpaella! Servert med aioli (f, m, se, sp, e, s).	Kr. 60,-
Suppe	Minestroneuppe servert med hvitløksolje (se, sp, hvete, e).	Kr. 40,-
Vegetar	Gratinerte grønnsaker i Bechamelsaus og pasta (se, m, hvete, e, n).	Kr. 40,-

FREDAG

Varmmat	Kyllinglår Madras servert med Nan, raita, mangochutney og jasminris (m, hvete, sp, se, su).	Kr. 60,-
Suppe	Kremet vårløk – og purreløksuppe servert med krutonger (m, se, sp).	Kr. 40,-
Vegetar	Grønnsaker Madras servert med Nan, raita, mangochutney og jasminris (m, hvete, sp, se, su).	Kr. 40,-