

RESTAURANG

Svinn

Dagens lunch – Restaurang Svinn v. 26

Måndag 23 juni – fredag 27 juni. Serveras kl. 11.00 – 14.00. Inkl. sallad, smör, bröd Pris: 109:-

Måndag

Nötfärsbiff med gräddkokt ostronskivling, råörda lingon och potatispuré

En klassiker med modern finesse – saftig biff, fyllig svamp och len puré.

Vegetariskt

Bönbiff med gräddkokt ostronskivling, råörda lingon och potatispuré

Samma svenska smaker, men helt vegetarisk – rejält, krämigt och gott.

Tisdag

Frasig torskfilé med kall saffran- & kaprissås, sommarsallad och dillpotatis

Krispig torsk som möter en frisk, smakrik sås och somriga tillbehör.

Vegetariskt

Friterad blomkål med kall saffran- & kaprissås, sommarsallad och dillpotatis

Blomkål får nytt liv med krispig yta och smakrik sås med syra och karaktär.

Onsdag

Chicken tikka med basmatiris, naanbröd och myntasmaksatt gurkrait

Smakrik indisk gryta med doftande ris, varmt naan och svalkande raita.

Vegetariskt

Tofu tikka med basmatiris, naanbröd och myntasmaksatt gurkrait

Kryddig tofu i mustig tikka-sås – perfekt match med naan och sval raita.

Torsdag

Fläkschnitzel med stekta ärtor & fläsk, kalvsky och rostad färskpotatis

Krispig schnitzel möter rustika tillbehör och en mustig sky.

Vegetariskt

Panerad zucchinischnitzel med stekta ärtor, rostad lök, kalvsky (veg) och rostad färskpotatis

Vegetarisk schnitzel med crunch, sälta och klassiska tillbehör.

Fredag

Lammfärsbiff med getostgratinerad tomat, rosmarinsky, potatis och smörstekt spetskål

Fredagslyx med smaker från Medelhavet och svensk sommar i varje tugga.

Vegetariskt

Kikärtbiff med getostgratinerad tomat, rosmarinsky, potatis och smörstekt spetskål

Kryddig biff på kikärter ger djup smak – rundas av med getost och örter.

Alltid på Svinn

Hemlagade köttbullar – Potatispuré, råörda lingon, pressgurka & gräddsås

Pris: 99:-