

BRO PARK KROG

Lunch vecka 20

Salladsbord, bröd & smör samt kaffe ingår i lunchen som serveras kl. 10.30-13.30. Pris: 130 kr.

Måndag 13 maj

“Lamm biryani” långkokt lamm, friterad lök, saffran, garam masala, basmatiris, gurk-raijta, mynta, koriander, kryddrostad mandel, lök & vitlökscrust

Kryddstekt fisk, vitvinsås smaksatt med anjovis, råmarinerad broccolisallad, potatismos, örter, rostad mandel, grön olja

“Tempeh biryani” kryddbräserverad tempeh, friterad lök, saffran, garam masala, basmatiris, gurk-raijta, mynta, koriander, kryddrostad mandel, lök & vitlökscrust

Tisdag 14 maj

“Koriander Tobbes” ölbräserverade fläsklägg, smörad persiljebuljong, rotmos, galopperande senap, persilja & chili olja, isad silverlökssallad

Krispiga asiatiska fiskbiffar, rostad chilimajonnäs, kryddkokt ris, koriander, mynta, groddar, ingefärs-pickles, jordnötter

Krispiga asiatiska bönbiffar, rostad chilimajonnäs, kryddkokt ris, koriander, mynta, groddar, ingefärs-pickles, jordnötter

Onsdag 15 maj

“Bangers & mash” grillad kalvkorv, karamelliserad lötsky, potatismos smaksatt med gräslök, krispig lök, isad silverlökssallad, porterpicklade senapsfrön

Kryddstekt laxfilé, broccolipuré, råstekt broccoli, råmarinerad broccoli, blåmusselsås, grön olja, rostat ris, örtsallad

Vegetarisk chorizo, karamelliserad lötsky, potatismos smaksatt med gräslök, krispig lök, isad silverlökssallad, porterpicklade senapsfrön

Torsdag 16 maj

“Chicago style italian beef sandwich” bräserverat nötkött, pecorino-kräm, giardinera (kryddiga italienska pickles), baugette, sky att dippa i

Misobakad sejfilé, rostat chilismör, kryddkokt ris, koriander, mynta, böngroddar, ingefärspicklad gurka, rostat ris

Misobakad aubergine, chilimajonnäs, kryddkokt ris, koriander, mynta, böngroddar, ingefärspicklad gurka, rostat ris

Fredag 17 maj

“Kyckling Kiev” panerat och örtfyllt kycklingbröst, persiljeaioli, pommes frites, råmarinerad broccolisallad, friterat ris, crust, örter

“Fiskgratäng” gratinerad kolja, potatisterrine smaksatt med västerbottensost, skaldjurssås, grön chiliolja, örtmarinerad fänkålssallad, kräftstjärtar, hasselnötter, örter

“Hummus bowl” galoppens nyfriterade falafel, hummus, “tabbouleh” på bulgur, rödkålsslaw, koriander, mynta, sesamcrust, labneh