

BRO PARK KROG

Lunch vecka 4

Salladsbord, bröd & smör samt kaffe ingår i lunchen som serveras kl. 10.30-13.30. Pris: 135 kr.

Måndag 20 januari

Pannbiffar på fläskfärs, skummig persiljeveloute, svamp, grön chili och persiljeolja, örtstompad potatis, råmarinerad svamp, lökcrisp

Sesampanerad torsk, sichimi & nori majonnäs, kryddkokt ris, chili picklade grönsaker, groddar, salladslök, furikake (sjögräs och sesam)

Sesampanerad aubergine, sichimi & nori majonnäs, kryddkokt ris, chili picklade grönsaker, groddar, salladslök, furikake (sjögräs och sesam)

Tisdag 21 januari

“Torikatsu bowl” sesampanerat kycklingbröst, kryddkokt ris, japansk currymajonnäs, rostad chiliolja, groddar, mynta, koriander, sesamfrö, kycklingcrisp, picklad gurka

Misobakad kolja, rostat chilismör, ljummen äggkräm, vitlök, sesam, grön bönsallad, stekt svamp, rostad potatis, koriander, mynta, groddar, friterat rispapper

Misobakad aubergine med rostat chilismör, ljummen äggkräm, vitlök, sesam, grön bönsallad, stekt svamp, rostad potatis, koriander, mynta, groddar, friterat rispapper

Onsdag 22 januari

Rökt fläskkotlett, gräddsås, tranbärssylt, pressgurka, rösti (potatiskaka), krispig lök, örtsallad

“Nicoise” halstrad tonfisk, örtslungad potatis, ägg, sardeller, oliver, gröna bönor, hjärtsallad, dragondressing

Rökt portabello, gräddsås, tranbärssylt, pressgurka, rösti (potatiskaka), krispig lök, örtsallad

Torsdag 23 januari

“Plesjkavica” grillad kryddig pannbiff, råstekt potatis, het ajvar, örtkajmak (färskostskrämm), isad silverlökssallad, örter, grön chiliolja

Örtfärserad rödspätta, skummig hummersås, örtolja, potatismos smaksatt med brynt smör och pepparrot, fänkålssallad, krispigt ris

Vegetarisk “råraka”, stekt svamp, brynt sojasmör, rostade nötter, picklad lök, örtsallad

Fredag 24 januari

Pankopanerad fläkschnitzel, tryffelmajonnäs, rödvinsk, pommes chateau, grönsallad, örter, riven parmesan, krispigt ris

Rågbakad fiskfilé, sauce vierge (tomatvinägrett), basilika, vitlök, örtslungad potatis, fänkålsslaw, puffat vildris, grön chili

Bakad spetskål, tryffelmajonnäs, chiliolja, pommes chateau, grönsallad, örter, riven parmesan, krispigt ris