

RESTAURANG PARKEN

EST. 1992

019-24 66 55

VECKA 3

MÅNDAG 13/1

- 1) **MEDELHAVSBIFFAR** nötfärsbiff med fetaost, oliver, saltorkad tomat samt paprikasås och purjofräst potatis
 - 2) **STEKT KYCKLINGFILÉ** med asiatisk wokgrönsakssås och kokt basmatiris
 - 3) **PASTAGRATÄNG BOLOGNA** med rökt skinka och lök i smakrik ost och tomatås
- VEG) **STEKT VEGOKYCKLING** med asiatisk wokgrönsakssås och kokt basmatiris

TISDAG 14/1

- 1) **HEMLAGADE RAGGMUNKAR** med rimmat stekt fläsk, rårivna morötter och lingonsylt
 - 2) **BRÄCKT SKINKA** med rotmos, fransk senapssås och glaserade morötter
 - 3) **PANERAD KAPKUMMELFILÉ** med gräslök och romcremefraiche och dillslungad potatis
- VEG) **HEMLAGADE RAGGMUNKAR** med grillost , rårivna morötter och lingonsylt

ONSDAG 15/1

- 1) **HALSTRAD LAXFILÉ** med räkhollandaise och ångade grönsaker samt varm potatissallad
 - 2) **THAIKYCKLINGGRYTA** med grön curry, wokgrönsaker och kokt basmatiris
 - 3) **RIMMAD OXBRINGA** med godaste pepparotssåsen, rostade grönsaker samt husets rotmos
- VEG) **THAIVEGOGRYTA** med grön curry, wokgrönsaker och kokt basmatiris

TORSDAG 16/1

- 1) **ITALIENSK MINESTRONESOPPA** samt Frasiga tunna pannkakor med sylt & vispad grädde
 - 2) **FLÄSK SWEET AND SOUR** smakrik frasigt fläsk i panna m wokgrönsaker, ananas m.m. samt buljongkokt basmatiris
 - 3) **KASSLERGRATÄNG FLORENTINE** med bladspenat och purjolök och skivad potatis
- VEG) **ITALIENSK MINESTRONESOPPA** samt Frasiga tunna pannkakor med sylt & vispad grädde

FREDAG 17/1

- 1) **ÖRTAGÅRDSSTEK** med chasseursås (jägarsås), pressgurka samt rostad potatis och ångade grönsaker
 - 2) **GRILLAD KYCKLINGKLUBBA** med asiatisk gul currysås, strimlade wokade grönsaker samt kokt basmatiris
 - 3) **PARKENS PASTA** med tonfisk, purjolök och broccolisås
- VEG) **STEKT VEGOBURGARE** med chasseursås (jägarsås), pressgurka samt rostad potatis och ångade grönsaker

VECKANS SALLAD: GYROSSALLAD med paprika, rödlök, feferoni m.m samt mild yoghurt dressing

VECKANS PASTASALLAD: PASTASALLAD med kräftor, ägg, gröna ärtor, citron samt rhode island dressing