



Vecka 47, 2018

Serveras på buffé:

Måndag

Hav: Örtrimmad torskfilé med basilikasås
Gård: Butter chicken med ris

Tisdag

Hav: Halstrad sej med skagensås
Gård: Knaperstekt rimmad fläsk med potatisplättar och rårörda lingon

Onsdag

Hav: Medelhavsbakad kolja
Gård: Chili con carne

Torsdag

Hav: Kaviarströmming
Gård: Pannbiff med lök och skysås

Fredag

Hav: Cajunbakad laxfilé med majskräm
Gård: Sjömansbiff saltgurka

Våra lunchfavoriter

Vin

Husets 93:-
2015 Riesling, Tyskland 110:-
2015 Côtes du Rhône, Frankrike 99:-
Mousserande 83:-

Öl

Fatöl 40 cl 62:-
Fatöl 50 cl 74:-
Spendrups Bistro lager 49:-/33cl
Mariestad export 73:-/50cl

Cider

Briska Päroncider 60:-/33cl
Boulard, Cidre de Normandie 76:-/33 cl
Alkoholfritt
Läsk/juice/loka/lättöl 33:-/33cl
Birra Moretti alkoholfria öl 39:-/33cl
Svensk äppelmust 39:-/33cl

Sött efter maten

Pralin 35:-
Kula glass eller sorbet 35:-

Veckans tugg

Serveras från köket:
Soppa: Blomkålssoppa smaksatt med curry
Vegetarisk: Chili sin Carne

Enbart buffén: **95:-**

Buffé + kött/fisk eller soppa **118:-**

Inkl. smör, bröd, sallad, kaffe, frukt

Öppet: Mån-Fre 11:30-23:00 Lör 17:00-23:00

Adress: Nils Ericsonsplatsen Tel: 031-637261

Se vår meny på www.gmatovin.kvartersmenyn.se