

Menu 09.03. - 15.03.

Maanantai

Thaimaa tema: Thai kanapaella	G, M	
Thaimaa teema: Vihreä Thaicurry linsseillä ja jasmiiniriisiä	G, M	
Thaimaa teema: Pad Thai tofulla	M	
Thaimaa teema: Tom Yam keittoa	G, M	
Appelsiinimousse	G, L	

Tiistai

Japani teema: Mustattua seitä ja riisiä	G, M	
Japani teema: Yakisoba paistettuja nuudeleita ja nautaa	M	
Japani teema: Pannukakku mungapapujen ja sienten kera	G, L	
Japani teema: Misokeittoa	G, M	

Keskiviikko

Korea teema: Gotchujang broileria ja riisiä	G, M	
Korea teema: Daegu Jorim kalagratiini seesamsiemenillä ja jasmiiniriisillä	G, L	
Korea teema: Bao Bun Ssamjang vege	M	
Porkkanasekeittoa	G, M	
Pannukakkua ja hilloa	L	

Torstai

Vietnam teema: Cha Ca Hanoi turskaa inkiväärin ja maapähkinäiden kanssa sekä riisiä	G, M	
Vietnam teema: Karamellisoitua broilerin-nuudeliwokkia	M	
Vietnam teema: Karamellisoitu tofu-vihanneswokki	G, M	
Vietnam teema: Lasinuudelikeittoa	G, M	
Vietnam teema: Sitruuna-limevanukasta KAIKILLE	G, L	

Perjantai

Intia teema: Butter chicken ja bombay aloo mausteista perunaa	G, L	
Intia teema: Palak paneer ja riisiä	G, L	
Intia teema: Kikherne-tofupataa ja riisiä	G, M	
Vietnam teema: Kookos-kalakeittoa	G, L	
Unelmatorttu	L	

Muutokset ruokalistoilla ja tuoteselosteissa mahdollisia. Henkilökunta auttaa mielellään ruoka-aineallergioihin liittyvissä asioissa.
Changes in menus and list of ingredients are possible. Our staff is always ready to help you if you have any questions concerning allergies.

G Gluteeniton | Gluten free **L** Laktoositon | Lactose-free **M** Maidoton | Milk-free **VL** Vähälaktoosinen | Low-lactose