

Menu 05.10. - 11.10.

Maanantai

Paahdettua yrttibroileria pesto-tomaattikastikkeessa	G, M
Haudutettua seitä tomaateilla & kalamata oliivilla	G, L
Baba Foodsin Siemen-pyöryköitä ja vegaanista herkkusienikastiketta	G, M
Riisiä	G, M
Paahdettua yrttiperunaa	G, M
Pinsa pepperoni rucolalla	L
Pinsa tomaattilla, mozzarellalla & rucolalla	
Kirsikka-suklaaunelma	G, L

Tiistai

Naudan kebab mausteisessa kastikkeessa	G, M
Halloumi-punajuuripihvejä	G, VL
Riisiä	G, M
Ranskalaiset perunat	G, M
Pinsa pepperoni rucolalla	L
Pinsa tomaattilla, mozzarellalla & rucolalla	
Pannukakkua, hilloa ja vastuullista kahvia tai teetä	

Keskiviikko

Pitkään haudutettua naudanpaistia kreikkalaisittain	G, M
Savulohimurekepihviä talon tapaan	L
Tomaattista kikherne & tofu pataa	M
Juures-perunamuusia	G, M
Naudanlehtipihvi pariloituna, rapeat ranskalaiset & talon maustevoit	G
Vuohenjuustolla gratinoitu Portobello, rapeat ranskalaiset & talon maustevoit	G
Marinoitu punakaali-hummussalaatti Sitruunaista kaalisalaattia Vihreää tabboulehia Harissa coleslaw	M
Mangomousseja ja vastuullista kahvia tai teetä	

Torstai

Mausteista harissa kananpoikaa	G, M
Pariloitua porsaanleikettä	G, M
Tofulla & kasviksilla kruunattu Jalfrezi-curry	G, M
Naudanlehtipihvi pariloituna, rapeat ranskalaiset & talon maustevoit	G
Vuohenjuustolla gratinoitu Portobello, rapeat ranskalaiset & talon maustevoit	G
Kaura-omenapaistosta vaniljakastikkeella ja vastuullista kahvia tai teetä	

Perjantai

Harissa perunaa	G, M
Mausteista Shawarma kananpoikaa	G, M
Rapeita Kikherne Falafeleitä	G, M
Mustikkarahkaa ja vastuullista kahvia tai teetä	

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