



LUNCHMENY

Vecka 38, 19 – 23 september

Pris 119 kr

Salladsbuffé – Måltidsdryck – Kaffe med kaka

MÅNDAG

Bakad sweetchili grissida med ljummen vitkållsallad, saltrostad potatis och bbqsås.

Samosas med rissallad med vårlök, koriander, russin serveras med rajta. (V)(G)

Högrevs gryta med örter och potatis.

Penne med oxragu, parmesan och persilja. (G)(L)

TISDAG

Indisk curry med lamm, aubergine, gul lök, mangochutney och basmatiris. (L)

Friterade vårrullar med sweetchili, ljummen sallad med vitkål, koriander och vårlök. (G)(V)

Spagetti med chili, persilja, räkor och vitlök. (G)

Oxgryta med champinjoner, vin, timjan och potatis. (L)

ONSDAG

Ingefära och soyabakad skånsk karré med koriander, sesamolja, chilimayo och jasminris. (G)

Samosas med rissallad med vårlök, koriander, russin serveras med rajta. (G)(V)

Gryta på griskinder, dijon, timjan, rosmarin och vittvin samt potatis.

Pasta med TWO`s bolognese samt persilja och parmesan. (G)(L)

TORSDAG

TWO`s schnitzel med citronsmör, citron, rostad potatis och skysås. (G)(L)

Gryta på högrev, rött vin, tomat, pasillachili och potatis .

Vegetariska vårrullar med risnudelsallad, soya, sesamolja och picklad blomkål. (V)(G)

Spagetti med kryddig ragu på högrev med parmesan och persilja. (G)

Pannkakor med sylt och grädde (L)(G)

FREDAG

Lättrökt fransyska med ljummen potatissallad, rädisor och pepprig sky. (G) (L)

Samosas med rissallad med vårlök, koriander, russin serveras med rajta. (G)

Penne med oxragu, parmesan och persilja. (G)

Gryta på kyckliglårfile med rosmarin, äpple, senap serveras med potatis. (L)

Glass med gotte (L)



Vi ser verkligen fram emot att ha er som gäster.

Mathias Askman

Kökschef

Innehåller: G = Gluten, L = Laktos, N = Nötter, V = Vegetarisk

Drottninggatan 1, 212 11 Malmö

040 633 77 76 | info@thewhiteoak.se