

Lounas

VIKKO 40

MAANANTAI 28.9.

Blackened broileria ja tumman makeaa
kirsikkakastiketta M, G

Lempeän täyteläistä leipäjuusto Palak
paneer pataa L, G, KASVIS

Keitto: Silkinen keitto paahdetusta
paprikasta ja inkivääristä M, G, VEG

Chef's menu: Pulled pork El pastor quesadilla,
paistettua papu- riisiä & avokado kreemiä L

Vegaaniruoka keittiöstä: Nochickeniä
tummalla kirsikkakastikkeella

TIISTAI 29.9.

OKTOBERFEST

Olutkastikkeessa haudutettua possua M (SAA
M,G)

Käsepatzle- karamelisoidulla sipulilla
viimeistelyä juustopasta paistosta L

Paneroituja kasvispihvejä umamisessa
tomattikastikkeessa M,G,VEG KEITTIÖSTÄ

- kirkas perunasalaatti M, G, VEG

- punakaali-omenasalaattia M, G, VEG

Keitto: Kasvis gulassikeitto M, G

Chef's menu: Tortilla kebab kaikilla
mausteilla ja tulisena L

Pretzeleitä leipäpöydässä

Jälkiruoaksi: Käsekuchen- rahkainen
juustokakku L,G

KESKIVIIKKO 30.9.

OKTOBERFEST

Hendl- Baijerilaista uunibroileria M, G

Bratwurstia-sipulikastikkeella M, G

- vuolukermaista perunamuusia L, G

- kermaista hapankaalia L,G

Keitto: Käse-lauch suppe, juustoinen

Lounas

Ma-Pe 10.30-13.30

Hinnat

Buffetlounas 13,80€

Chef lounas 13,80€

Keitto 9,40€

Keittolounas 10,70€

Lapset:

1-4-vuotiaat 1 €/ikävuosi

5-11-vuotiaat 7,50 €

**Klo 13.30-13.35 lounaspöydästä
jäljelle jääneet ruoat: pieni rasia
4,50 €/ iso rasia 6,70 €**

Lounas sisältää: lämpimän ruoan,
salaatin, keiton, leivän, levitteen
sekä kahvin ja keksin.

Keitto sisältää: keiton, leivän,
levitteen sekä kahvin ja keksin.

Keittolounas sisältää: salaatin,
keiton, leivän, levitteen sekä kahvin
ja keksin

Hermiankatu 1 (Hermia 11)

33720 Tampere

Puhelin 0400156245

Avoinna

Ma-To: 8.00-15.00

Pe: 8.00-14.00



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

purjokeitto jauhelihalla M, G
Chef's menu: Paneroitua kukkakaalia shnitzel
tyyliin M, KASVIS
Jälkiruoaksi: Kaurainen omena-kanelipaistos
L

TORSTAI 1.10.

Rapeaa tempura turskaa M remoulade
dipillä L, G
Kasvislasagne täytettynä lempeän yrttisellä
aurinkokuivatulla tomaatilla L, KASVIS
Keitto: Kaalikeittoa M, G, VEG
Chef's menu: Yakitory paahdettu chicken
bowl M, G

PERJANTAI 2.10.

Aromaattista Marrakesh broileria M, G
- sitruunaista kasvis couscousia M, VEG
Juustoinen pizza rucolalla L, KASVIS
Keitto: Umaminen Tom Yum keitto M, G, VEG
Chef's menu: Pariloitua lohta salsa verde
kastikkeella sekä parmesaani risotolla
Jälkiruoaksi: Suklaakiisseliä L,G

