Lounas

VIIKKO 36

MAANANTAI 31.8.

Tempuroitua turskaa M & curry-jogurttidippi L,G
Limettipaahdettuja perunoita G,VEG & Pad thai -nuudelit pähkinöillä M (sis,pähkinä, äyriäiset)
Sticky thai-chili broileria M,G
Paahdettua kukkakaalia & porkkanaa G,VEG
Melanzane soijarouheella G,VEG & Fasolada papu-kasviskeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI
MIN CHEF: Pariloitua porsaan lehtipihviä, Gremolata -maustevoi, kauden kasvikset & kouruperunat L,G
Tempura-fried cod M & curry yogurt dip L,G
Lime roasted potatoes G,VEG & pad Thai noodles with nuts M (incl. nut, seafood)
Sticky Thai Chili Chicken M,G
Roasted cauliflower & carrot G,VEG
Melanzane with soybean G,VEG & Fasolada Bean Vegetable Soup G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT
MIN CHEF: Grilled Pork Leaf Steak, Gremolata Spice Butter, Seasonal Vegetables & Potatoes L,G

TIISTAI 1.9.

Mehevää kananpoikaa itämaiseen Za'tar -tyyliin M,G & minttuinen kurkku tsatsiki L,G
Paahdetut lohkoperunat G,VEG & Basmatiriisi G,VEG
Bic Mac Hotdog`s maakarin makkaralla L
Chilipaahdetut kasvikset lehtikaalilla G,VEG
Tofu-kookoswokki VEG & Kurpitsa-palsternakkasosekeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI

Lounas 10.30-13.30
Lounas 14,00 €
Veke-lounas 14,00€
Min Cheff-lautasannos 14.00€

Keitto 10,80€

Keittolounas 12€

HÄVIKKIRUOKAMYYNTI HETI LOUNAAN LOPUTTUA KLO 13:30-13:35

Lapset:
1-4-vuotiaat 1 €/ikävuosi
5-11-vuotiaat 7,50 €

Aamiainen 8.00-9.30
Aamiainen kahvilasta 8,50 €

MIN Asemakeskus
Peltokatu 26
33100 Tampere
asemakeskus@linkosuo.fi
0406888175

RAVINTOLA LINKOSUO
MIN ASEMAKESKUS

LOUNASLISTA NETISSÄ **LINKOSUO.FI**

Päivän salaatti saatavilla vitriinistä 10,50€ sis.leivän ja ruokajuomaksi veden (jälkiruokakahvi 1,50€) MIN CHEF: Voissa paistettua kauraleivitettyä silakkaa, parmesan-muusia, tilli-sitruuna dippi & juureksia L
Juicy chicken in oriental Za 'tar style M,G & minty cucumber tsatsiki L,G
Roasted wedge potatoes G,VEG & Basmati rice G,VEG
Bic Mac Hotdog's with country sausage L
Chili Roasted Vegetables with Kale G,VEG
Tofu coconut wok VEG & Pumpkin parsnip soup G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT
Salad of the day available in the showcase €10.50 incl. bread and water for food (dessert coffee €1.50)
MIN CHEF: Baked oat herring in butter, parmesan mash, dill lemon dip & root vegetables L

KESKIVIIKKO 2.9.

RANSKA TEEMA!
'Coq' au vin' – Pitkään haudutettua mureaa broileria punaviinillä & hillosipuleilla M,G
Sitrusriisi G,VEG & Juuresmuusi L,G
Crepés naudanjauhelihalla & Koskenlaskija juustolla L
Paahdettuja kasviksia Ratatouille G,VEG
Tuhti valkopapu-soijaruohemuhennosta G,VEG & French style kesäkeitto Pistou -tahnalla G,VEG
JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE & Suklaamousse L,G
Päivän salaatti saatavilla vitriinistä 10,50€ sis.leivän ja ruokajuomaksi veden (jälkiruokakahvi 1,50€)
MIN CHEF: Pariloitua lohta meuniere kapriksilla, sekä paahdettua pikkuperunaa ja kauden kasviksia L
FRANCE THEME!
'Coq 'au vin' – Long-boiled tender chicken with red wine & pickled onions M,G
Citrus Rice G,VEG & Root Mash L,G
Crepés with minced beef & Koskenlaskija

cheese L
Roasted vegetables Ratatouille G,VEG
White bean and soybean stew G,VEG &
French style summer soup with Pistou paste
G,VEG
DESSERT: COFFEE/TEA & Chocolate mousse
L,G
Salad of the day available in the showcase
€10.50 incl. bread and water for food
(dessert coffee €1.50)
MIN CHEF: Grilled salmon meuniere, roasted
potatoes and seasonal vegetables L

TORSTAI 3.9.

RANSKA TEEMA!
Naudan pannupihvit ranskalaisessa
kermakastikkeessa 'Sauce a la creme'
Yrttipaahdetut lankkuperunat G,VEG &
Pariisinperunoita G,VEG
Sitruunalla & fenkolilla paahdettua puna-
ahventa & Gribiche-kananmunatartar L,G
Paahdettua porkkanaa & vihreitäpapuja
manteleilla G,VEG
Tofu Bourguignon G,VEG & Ranskalainen
sipulikeitto G,VEG
JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE &KEKSI
Päivän salaatti saatavilla vitriinistä 10,50€
sis.leivän ja ruokajuomaksi veden
(jälkiruokakahvi 1,50€)
MIN CHEF: Ranskalainen kanapata:
Pariloitua broilerin filettä lempeässä dijon-
omenakastikkeessa, paprikainen riisi &
hunaja juurekset L,G
Ground meet patty in French cream sauce
'Sauce a la creme'
Herb Roasted Potatoes G,VEG & Paris
Potatoes G,VEG
Lemon & Fennel Roasted Red Perch L,G &
Gribiche Egg Tartar L,G
Roasted carrots & green beans with almonds
G,VEG
Tofu Bourguignon G,VEG & French Onion
Soup G,VEG
DESSERT: COFFEE/TEA &BISCUIT
Salad of the day available in the showcase
€10.50 incl. bread and water for food

(dessert coffee €1.50)
MIN CHEF: French chicken stew: Grilled chicken fillet with gentle dijon apple sauce, paprika rice & honey root vegetables L,G

PERJANTAI 4.9.

Rapeaa porsaan ulkofileleikettä sitruunalla sekä kapriksilla L & Texas pete -majoneesi M,G
Cheddargratinoidut perunat L,G & Rosmariiniperunat G,VEG
Tex mex- tortillavuoka broilerinjauhelihasta & jalapenoja L
Paahdettua Punajuurta & fenkolia G,VEG
Pitkään haudutettu kikherne tagine Marokon tyyliin G,VEG & Samettinen purjo-perunakeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI KAHVI/TEE & Omenamurupiirakkaa L, sis muna & Talon vaniljakastiketta L,G
Päivän salaatti saatavilla vitriinistä 10,50€ sis.leivän ja ruokajuomaksi veden (jälkiruokakahvi 1,50€)
MIN CHEF: Skagenröra paahdetulla saaristolaisleivällä & piparjuurella L
Crispy pork cutlet with lemon and capers L & Texas pete mayonnaise M,G
Cheddargratinated potatoes L,G & Rosemary potatoes G,VEG
Tex mex tortilla casserole from minced chicken & jalapenos L
Roasted Beetroot & Fennel G,VEG
Long stewed chickpea tagine Moroccan style G,VEG & Velvet leek potato soup G,VEG
FOR DESSERT COFFEE/TEA & Apple crumb pie L, incl. egg & House vanilla sauce L,G
Salad of the day available in the showcase 10,50€ incl. bread and water (dessert coffee 1,50€)
MIN CHEF: Skagenröra with toasted archipelago bread & horseradish L