Lounas

VIIKKO 37

MAANANTAI 7.9.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Argentiinalaista Chimichurri broileria Yrteillä sekä chilillä M,G & Jeeradippi L,G
*Chipotlepaahdettua pikkuperunaa G,VEG & Paistettua kaaliriisiä G,VEG
Pepperoni-paprikapastapaistosta Amerikan pekonilla L
Inkivääri paahdettua punakaalia & porkkanaa G,VEG
Gochujan glaseerattua kikhernettä, sekä munakoisoa G,VEG & Raikas tofukeitto Aasia style G,VEG
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI
MIN CHEF: Pariloitua puna-ahventa, romescokastiketta & yrtti-savuperunoita juureksilla L,G
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Pariloitua vuohenjuustoa, balsamicoa & mansikoita L,G (kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Argentinian Chimichurri chicken with herbs and chili M,G & Cumin dip L,G
*Chipotle Roasted Small Potatoes G,VEG & Fried Cabbage Rice G,VEG
Pepperoni pepper pasta fry with American bacon L
Ginger roasted red cabbage & carrot G,VEG
Gochujan glazed chickpeas, and eggplant G,VEG & Fresh tofu soup Asia style G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT
MIN CHEF: Grilled red perch, romesco sauce & herb smoked potatoes with root

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**

vegetables L,G
Warm side of the salad of the day from the grill: Grilled goat cheese, balsamico & strawberries L,G (collect the base of your salad from the line, the warm side is picked up at the Min Chef point)

TIISTAI 8.9.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Riistapyöryköitä kermaisessa puolukka-rosmariinikastikkeessa L
'Irlantilaista perunamuusia lehtikaalilla & purjolla L,G & BBQ -paahdetut perunanpuolikkaat G,VEG
Pestoinen broilerlasagne broilerin fileestä L
Siirapilla glaseerattua punajuurta & palsternakkaa pinaatilla G,VEG
Gratinoidut kasvispihvit aurinkokuivatulla tomaatilla & ananaksella & Mausteinen vege nakkikeitto G,VEG
JÄLKIRUOKANA: KAHVI/TEE JA KEKSI
MIN CHEF: Harissalla maustettu katkarapu bowl & sitrus majoneesi L,G
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Pariloitua vuohenjuustoa,balsamicoa & mansikoita L,G (kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Game balls in creamy lingonberry and rosemary sauce L
'Irish mashed potatoes with kale & leek L,G & BBQ roasted potato halves G,VEG
Pesto chicken lasagna with chicken fillet L
Glazed beetroot with syrup & parsnip with spinach G,VEG
Gratinated Vegetable patties with Sun Dried Tomato & Pineapple & Spicy Vegetable Sausage Soup G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA AND BISCUIT
MIN CHEF: Harissa Seasoned Shrimp Bowl & Citrus Mayonnaise L,G
Warm side of the salad of the day from the grill: Grilled goat cheese, balsamico & strawberries L,G (collect the base of your

salad from the line, the warm side is picked up at the Min Chef point)

KESKIVIIKKO 9.9.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€

Ahvenanmaan kalapihvejä sitruunalla & smetanalla gratinoituna L,G

*Paahdettuja lohkoperunoita G,VEG & Kermainen parmesa-perunapaistos L,G

Talon mureaa Balsamico-karamelli possua & Paahdettu valkosipulidippi L,G

Paahdettuja kauden kasviksia siemenillä G,VEG

Härkapapu-kasvistortillavuoka & paahdettuja kirsikkatomaatteja VEG

Thaimaalainen kanakeitto limetillä M,G

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Turkinpippurirahka L,G (saa G,VEG)

MIN CHEF: Naudanliha burgeri Korea style & chili kouruperunat L (sis.naudantäysliha pihvi, salaatti, talon kimchi, tomaatti, kevätsipulimajoneesi, sämpylä)

Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Pariloitua vuohenjuustoa, balsamicoa & mansikoita L,G (kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)

Åland fish steaks gratinated with lemon & sour cream L,G

*Roasted wedge potatoes G,VEG & Creamy Parmesan potato fry L,G

House Mild Balsamic Caramel Pork & Roasted Garlic Dip L,G

Roasted Seasonal Vegetables with Seeds G,VEG

Broad bean with vegetable tortilla casserole & roasted cherry tomatoes VEG

Thai chicken soup with lime M,G

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & turkish pepper quark L,G (get G,VEG)

MIN CHEF: Beef burger Korea style & chili potatoes L (including beef steak, salad, house kimchi, tomato, spring onion

mayonnaise, bun)
Warm side of the salad of the day from the grill: Grilled goat cheese, balsamico & strawberries L,G (collect the base of your salad from the line, the warm side is picked up at the Min Chef point)

TORSTAI 10.9.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Loaded meatloaf cheddarilla & Chunky salsalla L,G
' Värikäs paprikariisi G,VEG & paahdetut perunat punaisella pestolla VL,G (sis,cashew)
Salsa verdellä paahdettuja broilerin koipinuijia & rhode island dippi L,G
Paahdetut kauden juurekset G,VEG
Intialainen kikherne-kukkakaalipannu G,VEG
Kermainen kalakeitto paistetulla purjolla L,G
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI
MIN CHEF: Seitan pitakebab, chili-coleslaw, tsatsiki & tikkuperunat VEG
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Rapeaa broilerin sisäfilettä & kurkkumajoneesia M,G (kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Loaded meatloaf with cheddar & Chunky salsa L,G
' Colourful paprika rice G,VEG & roasted potatoes with red pesto VL,G (incl. cashew)
Salsa Verde Roasted Chicken Legs & Rhode Island Dip L,G
Roasted seasonal root vegetables G,VEG
Indian chickpea cauliflower pan G,VEG
Creamy fish soup with fried leek L,G
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT
MIN CHEF: Seitan pitakebab, chili-coleslaw, tzatsiki & match potatoes VEG
Warm side of the salad of the day from the grill: Crispy chicken tenderloin & cucumber mayonnaise M,G (collect the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)

PERJANTAI 11.9.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€

Talon parmesan-pankopaneroitua broileria L & pesto creme L,G

' Paahdettuja rucolaperunoita G,VEG & Uuniranskanperunoita G,VEG

Mausteinen naudanliha kebab, punasipulia & aiolia M,G

Paahdettua porkkanaa & kesäkurpitsaa G,VEG

Sticky soy chuncks kasviksilla G,VEG & Palsternakka-vaniljakeitto G,VEG

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Bakeryn kirsikka-suklaa piirakka L

MIN CHEF: Broilerinsiivet Texas Pete -kastikkeella, sinihomejuustodippi, kasvikset & kouruperunat L,G

Päivän salaatin lämminlisäke parilalta: Rapeaa broilerin sisäfilettä & kurkkumajoneesia M,G(kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)

House Parmesan-panko breadcrumbs breaded chicken L & pesto creme L,G

' Roasted potatoes with rucola G,VEG & Oven fries G,VEG

Spicy beef kebab, red onion & aioli M,G

Roasted Carrots & Zucchini G,VEG

Sticky soy chuncks with vegetables G,VEG & Parsnip Vanilla Soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Bakery cherry chocolate pie L (gets VEG,G)

MIN CHEF: Chicken wings with Texas Pete sauce, blue cheese dip, vegetables & gutted potatoes L,G

Warm side of the salad of the day from the grill: Crispy chicken tenderloin & cucumber mayonnaise M,G (collect the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)