

Lounas

VIKKO 42

MAANANTAI 12.10.

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

Tempuroitua turskaa M & curry-jogurttidippi L,G

'Limettipaahdettuja perunoita G,VEG & Pad thai -nuudelit pähkinöillä M (sis,pähkinä, äyriäiset)

Mureaa Sticky Thai-chili broileria M,G
Paahdettua kukkakaalia & porkkanaa G,VEG
Juurespyttipannua savutofulla sekä dijonmajoneesi G,VEG & Fasolada papu-kasviskeitto G,VEG

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Bakeryn banaanipiirakkaa L

MIN CHEF: Pariloitua porsaana lehtipihviä, Cowboybutter, kauden kasvikset & kouruperunat L,G

Päivän salaatin lämmin lisäke: Höyryävän lämmin Texmex -jauhelihatäyte, nachoja & cheddarastiketta L,G

Tempura battered cod M & curry yoghurt 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

Beetroot pan with smoked tofu and dijon mayonnaise G,VEG & Fasolada bean-vegetable soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Bakery banana pie L

MIN CHEF: Grilled Pork Leaf Steak, Cowboybutter, Seasonal Vegetables & Gutter Potatoes L,G

Lounas 10.30-13.30

Lounas 14,00 €

Veke-lounas 14,00€

Min Cheff-lautasannos 14.00€

Keitto 10,80€

Keittolounas 12€

HÄVIKKIRUOKAMYYNNTI 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



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

Warm salad of the day: Warm Texmex
minced meat filling, nachos & cheddar sauce
L,G

TIISTAI 13.10.

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

Kananpojan paistileikettä itämaiseen Za'tar
-tyyliin M,G & minttuinen kurkkutsatsiki L,G
Paahdetut lankkuperunat G,VEG &
Basmatiriisi G,VEG

Bic Mac Hotdog's maakarin makkaralla L
Chilipaahdetut kasvikset lehtikaalilla G,VEG
Tofu-kookoswokki VEG

Perinteinen lihakeitto M,G

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI

MIN CHEF: Voissa paistettuja panko-
paneroituja muikkuja, parmesan-perunoita,
wasabi creme & paistettuja seesamikasviksia
L

Päivän salaatin lämmin lisäke: Höyryävän
lämmin Texmex -jauhelihatäyte, nachoja &
cheddarkastiketta L,G

Chicken in oriental Za 'tar style M,G & minty
cucumber tzatziki L,G

Roasted 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

Traditional meat soup M,G

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT

MIN CHEF: Breaded vendace fried in butter,
Parmesan potatoes, wasabi creme & fried
sesame vegetables L

Warm salad of the day: Warm Texmex
minced meat filling, nachos & cheddar sauce
L,G

KESKIVIikko 14.10.

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

Paahdettua mureaa possua ponzu
dressingillä M,G



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

'Mausteiset Patatas bravas perunat aiolilla
M,G & Raikas sitruunariisi G,VEG
Juustokastikkeella gratinoitua broilerin filettä
juureksilla L,G
'Glaseeratut kauden juurekset
kurpitsansiemenillä G,VEG
Juuresratatouillea linsseillä G,VEG &
Kaurakermainen kurpitsa-
palsternakkasosekeitto G,VEG
JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE & Biscoff rahka L
MIN CHEF: Pariloitua lohta tabaskoisella
mojorojo -kastikkeella, sitrusperunat &
paahdettuja kauden kasviksia M,G
Päivän salaatin lämmin lisäke: Höyryävän
lämmin Texmex -jauhelihatäyte, nachoja &
cheddarkastiketta L,G
Roasted pork with ponzu dressing M,G
'Spicy Patatas bravas potatoes with aioli
M,G & Fresh lemon rice G,VEG
Chicken fillet with root vegetables gratinated
with cheese sauce L,G
'Glazed seasonal root vegetables with
pumpkin seeds G,VEG
Ratatouille with lentils G,VEG & Oat cream
pumpkin and parsnip soup G,VEG
DESSERT: COFFEE/TEA & Biscoff curd L
MIN CHEF: Grilled salmon with mojorojo
sauce, citrus potatoes & roasted seasonal
vegetables M,G
Warm salad of the day: Warm Texmex
minced meat filling, nachos & cheddar sauce
L,G

TORSTAI 15.10.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos
14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min
Salad 12€
Mehevää broilerin filettä cornflakes
paneroinnilla hot honey tyyliin M,G & ranch
kastike L,G
'Rigatoni pasta VEG & Pippuriset
lohkoperunat G,VEG
Talon tuhti naudanjauheliharagu valkoviinillä
&kasviksilla L,G
'Yrttipaahdetut juurekset G,VEG
Massaman kasviscyrry soijarouheella G,VEG



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

& Kasvis-minestronekeitto VEG

JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE & KEKSI

MIN CHEF: Talon jättilihapullia, pippuri-
dijonkastikkeella, pottuvoi & paahdetut
hunajaiset juurekset L,G

Päivän salaatin lämmin lisäke:

Vaahterasiiirapilla karamellisoitua Amerikan
pekonia M,G

Cornflakes breaded chicken hot honey style
M,G & ranch sauce L,G

'Rigatoni pasta VEG & Pepper wedge
potatoes G,VEG

House minced meat ragu L

'Herb roasted root vegetables G,VEG

Massaman vegetable curry with textured soy
protein G,VEG & Vegetable minestrone soup
VEG

DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT

MIN CHEF: House meatballs with pepper and
dijon sauce, roasted honey root vegetables
L,G

Warm salad of the day: American bacon
caramelized with maple syrup M,G

PERJANTAI 16.10.

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

Rapeaa porsaen ulkofileleikettä sitruunalla
ja 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

JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE &

Omenamurupirakkaa L, sis muna & Talon
vaniljakastiketta L,G

CHEF: Pariloitua maissibroileria,
kasvisgyozat, sriracha dippi & umaminen
ramenliemi M

Päivän salaatin lämmin lisäke:

Vaahterasiiirapilla karamellisoitua Amerikan



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

pekonia M,G
Crispy pork with lemon and capers L & Texas
pete mayonnaise M,G
'Cheddar 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
MIN CHEF: Corn battered chicken, vegetable
gyoza, sriracha dip & ramen broth M
Warm salad of the day: American bacon
caramelized with maple syrup M,G



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI