Lounas

VIIKKO 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 porsaan lehtipihviä, Cowboybutter, kauden kasvikset & kouruperunat L,G
Päivän salaatin lämmin lisäke: Höyryävän lämmin Texmex -jauhelihatäyte, nachoja & cheddarkastiketta 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€

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**

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

'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

RAVINTOLA
LINKOSUO
MIN ASEMAKESKUS

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: Vaahterasiirapilla 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 porsaan 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
JÄLKIRUUAKSI KAHVI/TEE & Omenamurupiirakkaa L, sis muna & Talon vaniljakastiketta L,G
CHEF: Pariloitua maissibroileria, kasvisgyozat, sriracha dippi & umaminen ramenliemi M
Päivän salaatin lämmin lisäke: Vaahterasiirapilla karamellisoitua Amerikan

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