

Lounas

VIKKO 43

MAANANTAI 19.10.

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

Argentiinalaista Chimichurri broileria yrteillä ja chilillä M,G & Jeeradippi L,G
Chipotlepaahdettua pikkuperunaa G,VEG & Paistettua kaaliriisiä G,VEG

Maustainen kebab-paprikapaistos naudanlihasta L & Juustoripote VL,G (saa M,G)

Inkivääripaahdettua punakaalia & porkkanaa G,VEG

Gochujan glaseerattua kikhernettä ja munakoisoa G,VEG

Limetillä maustettu currykalakeitto M,G
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE &

Turkinpippurirahka L,G (saa G,VEG)

MIN CHEF: Pariloitua puna-ahventa, romescokastiketta & yrtti-savuperunoita juureksilla L,G

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

Argentinian Chimichurri chicken with herbs and chili M,G & Jeera dip L,G

Chipotle Roasted Potatoes G,VEG & Fried Cabbage Rice G,VEG

Spicy kebab stew with beef L & Grated cheese L,G

Ginger roasted red cabbage & carrot G,VEG

Gochujan glazed chickpeas and eggplant G,VEG

Lime-flavoured curry fish soup M,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

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

MIN CHEF: Grilled red perch, romesco sauce
& herb smoked potatoes with root
vegetables L,G

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

TIISTAI 20.10.

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 & sitrusrucolaa
sekä kirsikkatomaatteja L

Vaahterasiirapilla glaseerattua porkkanaa &
palsternakkaa pinaatilla G,VEG

Meksikolaiset kasvispihvit ja avokadodippi
G,VEG & Maustainen vegenakkikeitto G,VEG

JÄLKIRUOKANA: KAHVI/TEE JA KEKSI

MIN CHEF: Spicy Katkarapu-skagen pinsa L

Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta:
Pariloitua vuohenjuustoa, balsamicoa &
mustikoita 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 lasagne & citrus rucola and
cherry tomatoes L

Maple syrup glazed carrot & parsnip with
spinach G,VEG

Mexican vegetable steaks and avocado dip
G,VEG & Spicy veggie soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA AND BISCUIT

MIN CHEF: Spicy Shrimp-skagen pinsa L
Warm side of the salad of the day: Grilled



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

goat cheese, balsamico & blueberries L,G
(collect the base of your salad from the line,
the warm side will be picked up at the Min
Chef point)

KESKIVIikko 21.10.

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

Lohimurekekalapihvejä sitruunalla &
smetanalla gratinoituna L,G

Paahdettuja lohkoperoita G,VEG &
Kermanen parmesan-perunapaistos L,G
Talon mureaa Balsamico-karamelli possua &
Mustapippuridippi L,G

Paahdettuja kauden kasviksia siemenillä
G,VEG

Nyhtökaura-kasvistortillavuoka VEG &
Maustainen korealainen tofukeitto G,VEG

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Bakeryn
mokkapalat L

MIN CHEF: Pecorino-viikunaraviolit &
pariloitua broileria sitruunaliemessä

Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta:

Pariloitua vuohenjuustoa, balsamicoa &
mustikoita 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

Balsamico caramel pork & black pepper dip
L,G

Roasted Seasonal Vegetables with Seeds
G,VEG

Pulled Oat Vegetable Tortilla Casserole VEG
& Spicy Korean Tofu Soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Bakery
chocolate pie L

MIN CHEF: Pecorino cheese and fig ravioli &
grilled chicken in lemon broth M

Warm side of the salad of the day: Grilled
goat cheese, balsamico & blueberries L,G
(collect the base of your salad from the line,
the warm side will be picked up at the Min



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

Chef point)

TORSTAI 22.10.

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
& Kasvis pho-keitto riisinuudeleilla G,VEG

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI

MIN CHEF: Pariloitua kirjolohta &
caesarsalaattia Västerbotten juustolla L
(Kysy G)

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 (inc. cashew)
Salsa Verde roasted chicken legs & Rhode
island dip L,G

Roasted seasonal root vegetables G,VEG
Indian chickpea cauliflower pan G,VEG &
Vegetable pho soup with rice noodles G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT

MIN CHEF: Grilled rainbow trout & caesar
salad with Västerbotten cheese L (Ask G)

Warm side of the salad of the day: Crispy
chicken & 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 23.10.

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



LOUNASLISTA NETISSÄ LINKOSUO.FI

Salad 12€

Talon parmesan-pankopenoitua broilerin
sisäfilettä VL & sitruuna-inkivääridippi L,G
Paahdettuja rucolaperunoita G,VEG &
Uuniranskanperunoita G,VEG
Savujuustoinen kirjolohikiusaus purjolla &
tillillä L,G

Paahdettua porkkanaa & kesäkurpitsaa
G,VEG

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

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Maitokiisseliä
sekä talon mansikka-raparperikomppottia L,G
MIN CHEF: Naudanlihaburgeri Sour creme
-kastikkeella, sipulirenkailla & frittiperunoilla
L

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

House Parmesan Chicken L & Lemon Ginger
Dip L,G

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

Rainbow trout casserole with leek & dill L,G
Roasted Carrots & Zucchini G,VEG
Sticky soy chunks with vegetables G,VEG &
Parsnip Vanilla Soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Milk pudding
and house strawberry rhubarb compote L,G

MIN CHEF: Beef burger with Sour creme
sauce, onion rings & fritters L

Warm side of the salad of the day: Crispy
chicken & 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)

