# Lounas

## VIIKKO 45

### MAANANTAI 2.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Pestolla & ranskankermalla gratinoitua uunikalaa L,G
Paistettu fenkoliriisi G,VEG & Buffaloperunat
Texas petellä sekä sinihomejuustolla L,G
Kananpoikaa Kentucky style omenalla & BBQ-kastikkeella M,G
Paahdettua porkkanaa, punakaalia & vihreitä papuja G,VEG
Intialainen butter tofu G,VEG
Kaffir -limetillä maustettu broiler-kookoskeitto M,G
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Uuniomena-kanelirahka L,G
MIN CHEF 14,00€: Ylikypsää possua punaviinikastikkeessa, paahdettua kurpitsaa & yrttistä orzo pastaa M
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Pariloitu Hot honey Halloumi L,G
(kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Pesto & French cream gratinated oven fish L,G
Fried fennel rice G,VEG & Buffalo potatoes with Texas Pete and blue cheese L,G
Chicken Kentucky style with apple & BBQ sauce M,G
Roasted carrots, red cabbage & green beans G,VEG
Indian butter tofu G,VEG
Chicken coconut soup with Kaffir limes M,G
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Apple and cinnamon quark 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**

MIN CHEF €14.00: Overcooked pork in red wine sauce, roasted pumpkin & herbal orzo pasta M
Warm side of salad of the day: Grilled Hot Honey Halloumi L,G
(gather the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)

## TIISTAI 3.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Mureaa broilerin paistileikettä maapähkinäisessä sataykastikkeessa M,G
'Fried rice kevätsipulilla & juustokuminalla G,VEG Yrttipaahdettuja perunan puolikkaita G,VEG
Mausteinen Chili con carne naudanjauhelihalla & pavuilla M,G
juustoripote VL,G
Sitruunalla paahdetut kauden kasvikset VEG ,G
Thaimaalainen kasvis-dumblingcurry VEG & Texmex-härkiskeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & keksi
MIN CHEF 14,00€
Sinihomejuustolla täytettyä possun lehtipihviä, valkosipulimaustevoi, frittiperunat & kauden paahdetut kasvikset L,G
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta:
Pariloitu Hot honey Halloumi L,G
(kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Chicken in peanut satay sauce M,G
'Fried rice with spring onion & cumin G,VEG
Herb-roasted potato halves G,VEG
Spicy Chili con carne with minced beef & beans M,G cheese pot L,G
Lemon Roasted Seasonal Vegetables VEG ,G
Thai vegetable dumbling curry VEG & Texmex soup with "härkis" G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & biscuit
MIN CHEF €14.00: Pork leaf steak with blue cheese, garlic seasoning butter, fried potatoes & seasonal roasted vegetables L,G

Warm side of salad of the day: Grilled Hot Honey Halloumi L,G
(gather the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)

## KESKIVIIKKO 4.11.

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

ITALIA TEEMA

Naudanpannupihvit Ragu -tyyliin pekonilla & punaviinillä M

'Paahdettua palaperunaa valkosipulilla sekä yrteillä G,VEG & Paahdettua pikkuperunaa sekä fenkolia G,VEG

Mehevä pasta Alfredo broilerin fileestä L

'Vihreitä papuja & porkkanaa "cacio e pepe" eli mantelilla G,VEG

Ribolita gnocchi -muhennos valkopavuilla G,VEG & Pappa al pomodor "leipä-tomaattikeitto" sekä basilikadressing VEG

JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE & Bakeryn sitruunatiramisu L & Limonello-minttu moctail G,VEG

MIN CHEF 14,00€

Rapeaa broilerinfilettä milanaise, bufala mozzarellaa, paistettua polentaa & appelsiinijuureksia L

Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Pariloitu Hot honey Halloumi L,G
(kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)

ITALIA THEME

Beef steaks Ragu style with bacon & red wine M

'Roasted Potatoes with Garlic and Herbs G,VEG & Roasted Potatoes with Fennel G,VEG

Pasta Alfredo with chicken L

'Green beans & carrot' cacio e pepe 'with almond G,VEG

Ribolita gnocchi stew with white beans G,VEG & Pappa al pomodor "bread and tomato soup" and basil dressing VEG

DESSERT: COFFEE/TEA & Bakery Lemon

Tiramisu L & Limonello Mint Moctail G,VEG
MIN CHEF €14.00 Crispy chicken fillet milanaise, bufala mozzarella, fried polenta & orange root vegetables L
Warm side of salad of the day: Grilled Hot Honey Halloumi L,G
(gather the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)

## TORSTAI 5.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Lihapullat kofta tyyliin masalalla & tomaatilla M,G
'Persiljaperunat G,VEG & Välimeren riisi pestolla sekä aurinkokuivatulla tomaatilla G,VEG
Mehevää viherpippurilla paahdettua broilerin filettä L,G
Paahdettua paprikaa & maissintähkää G,VEG
Mausteinen seitan-kasvispaella & avokado-sitrusdippi VEG,G
Juustoinen savuporokeitto L,G
JÄLKIRUUAKSI KAHVI/TEE &: KAHVI/TEE & KEKSI
MIN CHEF 14,00€
Teriyakilohi, seesami-kevätsipulisalsa & Wali wa nazi – kookosriisi M,G
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta:
Cajun maustettu Pulled pork M,G
(kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Meatballs kofta style with masala & tomato M,G
'Parsley potatoes G,VEG & Mediterranean rice with pesto and sun-dried tomato G,VEG
Green pepper roasted chicken fillet L,G
Roasted peppers & corn cob G,VEG
Spicy Seitan Vegetable Paella & Avocado Citrus Dip VEG,G
Smoked reindeer soup with cheese L,G
FOR DESSERT COFFEE/TEA &: COFFEE/TEA & BISCUIT

MIN CHEF €14.00
Teriyaki salmon, sesame spring onion salsa & Wali wa nazi – coconut rice M,G
Warm side of salad of the day: Cajun Flavoured Pulled Pork M,G
(gather the base of your salad from the line, the warm side will be picked up at the Min Chef point)

## PERJANTAI 6.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Nachoilla & chipotlella paneroitua broilerin filettä L & ranchdippi L,G
'BBQ -paahdetuttua pikkuperunaa G,VEG & pilahviriisiä kaalilla & paprikalla G,VEG
Uunimakkaraa perinteiseen tyyliin juustolla & kermalla gratinoituna L,G
Paahdettuja satokauden kasviksia G,VEG
Härkis hotdog & mallaspunakaalia VEG & Juuressosekeitto lehtikaalilla G,VEG
JÄLKIRUUAKSI KAHVI/TEE & Snickersvaahto L,G (sis pähkinä)
CHEF 14,00€
Quesadilla burger style & chili coleslaw ja ranskanperunat L (sis. naudantäyslihapihvi, salaatti, bigmac majoneesi, tomaatti, punasipuli)
Päivän salaatin lämmin lisäke parilalta: Cajun maustettu Pulled Pork M,G (kerää salaattiisi pohja linjastosta, lämmin lisäke noudetaan Min Chef – pisteeltä)
Chicken fillet breaded with nachos & chipotle L & ranch dip L,G
'BBQ roasted small potatoes G,VEG & Pilaf rice with cabbage & paprika G,VEG
Oven sausage traditional style gratinated with cheese & cream L,G
Roasted Seasonal Vegetables G,VEG
Härkis hotdog & malted red cabbage VEG & Root soup with kale G,VEG
FOR DESSERT COFFEE/TEA & Snickers foam L,G (walnut incl.)
MIN CHEF €14.00
Quesadilla burger style & chili coleslaw and

french fries L (incl. beef patty, salad, bigmac mayonnaise, tomato, red onion)
Warm side of the salad of the day: Cajun seasoned Pulled Pork M,G (collect the base of your salad from the line, the warm side is picked up at the Min Chef point)