Lounas

VIIKKO 48

MAANANTAI 23.11.

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

Rapeaa kampelafilettä raikkaalla tomaatti-kaprissalsalla M,G & provencale tartar dippi L,G

Sticky rice G,VEG & Paahdettuja pikkuperunoita sinappi-vinaigretillä G,VEG

Mureaa sticky thai-chilibroileria M,G

Limetillä maustettua pariloitua kukkakaalia & porkkanaa G,VEG

Paahdettua soijasuikaletta & kasviksia meksikolaiseen ”chili colorado” - tyyliin & Kaurakermainen punajuuri-valkopapusosekeitto G,VEG

JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & Mustikka-rahkapiirakkaa L (saa G ja VEG)

MIN CHEF: Pariloitua porsaan lehtipihviä, cowboybutter, kauden kasvikset & kouruperunat L,G

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

Crispy flounder fillet with fresh tomato and capers salsa M,G & provencale tartar dip L,G

Sticky rice G,VEG & Roasted small potatoes with mustard vinaigrette G,VEG

Thai chili chicken M,G

Lime grilled cauliflower & carrot G,VEG

Roasted soy slices & vegetables in Mexican “chili colorado” style & Oat creamy beetroot and white bean soup G,VEG

FOR DESSERT: COFFEE/TEA & Blueberry quark pie L (get G and VEG)

MIN CHEF: Grilled pork leaf steak, cowboy

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**

butter, seasonal vegetables & gutter potatoes L,G
Warm side of today's salad: Steaming warm Texmex minced beef filling, nachos & cheddar sauce L,G

TIISTAI 24.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Broilerin sisäfilettä Tikka Masala, jogurtilla & garam masalalla gratinoituna L,G
Paahdetut lankkuperunat G,VEG & Basmatiriisi G,VEG
Bic Mac Hotdog`s maakarin savuisella juustonakilla L
Chilipaahdetut kasvikset lehtikaalilla G,VEG
Vegaaninen currywurst muhennos G,VEG & Kookoksinen tom yam -porkkanasosekeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI: KAHVI/TEE & KEKSI
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
Chicken Tikka Masala with yoghurt & garam masala L,G
Roasted potatoes G,VEG & Basmati rice G,VEG
Bic Mac hotdog's with smoky cheese sausages L
Chili roasted vegetables with kale G,VEG
Vegan currywurst stew G,VEG & Tom Yam carrot puree soup with coconut G,VEG
FOR DESSERT: COFFEE/TEA & BISCUIT
MIN CHEF: Grilled salmon with mojorojo sauce, citrus potatoes & roasted seasonal vegetables M,G
Warm side of today's salad: Steaming warm Texmex minced meat filling, nachos & cheddar sauce L,G

KESKIVIIKKO 25.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos

14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Ylikypsää possua omenaisella Sauerbraten -paistinliemikastikkeella M,G
Ryytisinapilla paahdettuja perunoita M,G &
Raikas sitruunariisi G,VEG
Juustokastikkeella gratinoitua broilerin filettä juureksilla L,G
Glaseerattua kurpitsaa & punajuurta pellavansiemenillä G,VEG
Mausteinen gumbo soijasuikaleilla G,VEG
Puna-ahvenkeitto kaffirlimetilä & sitruunalla M,G
JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE & Suklaa-moccamousse L,G (sis.soija, saa soijaton)
MIN CHEF: Shanghai tacot chilikatkaravuilla, hoisinkastikkeella sekä hunajajogurtilla & tikkuperunat L
Päivän salaatin lämmin lisäke: Höyryävän lämmin Texmex -jauhelihatäyte, nachoja & cheddarkastiketta L,G
Overcook pork with apple sauerbraten sauce M,G
Roasted potatoes with mustard M,G & Fresh lemon rice G,VEG
Chicken fillet with root vegetables gratinated with cheese sauce L,G
Glazed pumpkin & beetroot with linseed G,VEG
Spicy gumbo with soy strips G,VEG
Red perch soup with kaffir lime & lemon M,G
DESSERT: COFFEE/TEA & Chocolate-moccamousse L,G (incl. soy, gets soy-free)
MIN CHEF: Shanghai tacos with chili shrimps, hoisin sauce and honey yogurt & fries L
Warm side of today's salad: Steaming warm Texmex minced meat filling, nachos & cheddar sauce L,G

TORSTAI 26.11.

Buffetlounas 14€, Min Chef- lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Ravintolassa Linkosuon joulutuotteiden maistatus 12-13:30!
Mehevää broileria cornflakes -paneroinnilla

hot honey style M,G & ranchkastike L,G
Bombaypaahdetut perunat kurkumalla G,VEG & Värikäs kasvisriisi G,VEG
Syksyn some trendi: Dirty Cabbage -kaali-jauhelihalaatikko pekonilla & paprikalla M,G
Yrttipaahdetut juurekset G,VEG
Pähkinäinen panang-kasviscurry G,VEG & Kasvis-minestronekeitto VEG
JÄLKIRUOKA: KAHVI/TEE &KEKSI
MIN CHEF: Fish and chips paneroidulla turskalla, lime cremellä & mummonkurkuilla M
Päivän salaatin lämmin lisäke: Vaahterasiirapilla karamellisoitua Amerikan pekonia M,G
Tasting of Linkosuo Christmas products at the restaurant 12-13:30!
Juicy chicken with cornflakes breading hot honey style M,G & ranch sauce L,G
Bombay roasted potatoes with turmeric G,VEG & Colorful vegetable rice G,VEG
Autumn social trend: Dirty cabbage minced meat casserole with bacon & bell pepper M,G
Herb-roasted root vegetables G,VEG
Nutty panang vegetable curry G,VEG & Vegetable minestrone soup VEG
DESSERT: COFFEE/TEA &BISCUIT
MIN CHEF: Fish and chips with breaded cod, lime creme & pickled cucumbers M
Warm side of today's salad: American bacon caramelized with maple syrup M,G

PERJANTAI 27.11.

Black Friday! Buffetlounas 10€, Min Chef-lautasannos 14€, Keittolounas 12€, Keitto 10,80€, Min Salad 12€
Pannulla paistetut rapeat porsaan jättileikkeet & Buffalo dippi M
Parmesanilla ja persiljalla paahdettuja lohkoperunoita L,G & Rosmariinilla paahdettuja pikkuperunoita G,VEG
Juustoinen Västerbotten-broiler-kasvisgratiini L,G
Paahdettua Punajuurta & fenkolia G,VEG
Pitkään haudutettu kikherne tagine Marokon

tyyliin G,VEG & Samettinen purjo-perunakeitto G,VEG
JÄLKIRUUAKSI KAHVI/TEE & KEKSI
MIN CHEF: Caesarsalaatti pariloidulla broilerilla & prosciutto kinkulla L
Päivän salaatin lämmin lisäke: Vaahterasiirapilla karamellisoitua Amerikan pekonia M,G
Black Friday LUNCH BUFFET for 10€!
Pan-fried crispy pork clips & Buffalo dip M,G
Parmesan and parsley roasted potato wedges L,G & Rosemary roasted potato G,VEG
Cheesy Västerbotten-chicken vegetable gratin L,G
Roasted Beetroot & Fennel G,VEG
Long stewed chickpea tagine Moroccan style G,VEG & Velvet leek potato soup G,VEG
FOR DESSERT COFFEE/TEA & BISCUIT
MIN CHEF 14€: Caesar salad with grilled chicken & prosciutto with ham L
Warm side of today's salad: American bacon caramelized with maple syrup M,G