

# Dagens lunch v. 51

## Måndag

Bakad gul lök med linser, persiljevinaigrette, picklad pumpa och Almnäs Tegel  
Baked onion with lentils, parsley vinaigrette, pickled pumpkin and Almnäs Tegel cheese  
Fisk med pepparrotsemulsion, citronette, blomkål och frasigt rågröd  
Fish with horseradish emulsion, lemonette, cauliflower and crispy rye bread  
Mörstekt pluma med glasnudelsallad, sojamajonnäs och koriander  
Confit plumpa with glass noodle salad, soy mayonnaise and cilantro

## Tisdag

Lins- och spenatlasagne med fänkål och grön chili  
Lentil and spinach lasagna with fennel and green chili  
Fiskgryta med saffran- och apelsinaoli, zucchini och dill  
Fish casserole with saffron and orange aioli, zucchini and dill  
Rostad kyckling med grönpepparyoghurt, picklad gulbeta och persilja  
Roasted chicken with green pepper yoghurt. Pickled yellow beetroot and parsley

## Onsdag

Konfiterad pumpa med tabbouleh, vitlöksyoghurt och rostade pumpakärnor  
Confit pumpkin with tabbouleh, garlic yoghurt and roasted pumpkin seeds  
Fisk med skaldjurssås, fänkål och dill  
Fish with shellfish sauce, fennel and dill  
Tomat- och salviabräserverad fläskkarré med gremoulata och pasta  
Tomato and sage braised pork neck with gremoulata and pasta

## Torsdag

Rostad broccoli med höstärt, rökt tomatvinaigrette, savoykål och fetaost  
Roasted broccoli with autumn peas, smoked tomato vinaigrette, savoy cabbage and feta cheese  
Fiskburgare med jalapeño, picklad rödkål och spenat  
Fish burger with jalapeño, pickled red cabbage and spinach  
Svartpepparkryddad hjortfärsbiff med stuvade bönor, picklad lök och dragon  
Black pepper seasoned deer patty with stewed beans, pickled onion and tarragon

## Fredag

Svamparancini med chipotleemulsion, picklad rättika och shimeji  
Mushroom arancini with chipotle emulsion, pickled black radish and shimeji mushroom  
Fänkålsgravad lax med senapsdressing, rädisa och blomkål  
Fennel cured salmon with mustard dressing, radish and cauliflower  
Timutpepparglaserad fläskside med sellerisallad, grönkål och frömusli  
Timut pepper glazed pork belly with celery salad, kale and seed muesli

Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate