



SOFIA BY THE SEA

SOFIA BY THE SEA

LUNCH MENY

@hotelloresund.se

11:30 - 14:00

VECKA 38

À LA CARTE FR. 18:00

Dagens Lunch 125 kr
med sallad, smör, bröd & kaffe.

MÅNDAG

Bakad lax- och sejfilé, stekt zucchini, aioli tomat- och fänkålssås, kokt potatis.

Lasagne på quorn, aubergini, betor, aioli.

TISDAG

Skånsk kalops, inlagda rödbetor, kokt potatis.

Soltorkad tomat, bönor och linser, chili, grädde, örter, tagliatelle.

ONSDAG

Pannbiff med stekt lök, öl- och lagerbladssky, bakad morot, lingonsylt, brynt potatis.

Tomat- och fetaostpaj, vitlöksyoghurt, brynt potatis- och paprika.

TORSDAG

Ramenbuljong, bakad fläksida, pipelök, sesam, groddar, kokt ägg, grönsaksnudlar, koriander.

Ramenbuljong, bönor, pipelök, sesam, groddar, kokt ägg, grönsaksnudlar, koriander.

FREDAG

Grilltallrik på karré, kyckling, bearnaise, ugnstekta rotfrukter och klyftpotatis.

Grillade zucchini, rostade kikärtor, bearnaise, ugnstekta rotfrukter och klyftpotatis.

Köket rekommenderar

Bakad Laxfilé
hollandaise, broccoli, picklad lök
kokt potatis.

169 kr

Lilla menyn

Fläskfilé.....155 kr
bearnaise, räkor, bladsallad, pommes frites.
[Kött från Tyskland.]

Risotto.....185 kr
kantareller, jordärtskocka, fänkål, örter,
lagrad ost, belugalinser.
[Grönsaker från Sverige och Europa.]

Räksmörgås.....165 kr
handskalade räkor, ägg, majonnäs, rödlök, pepparrot.
[Räkor från Danmark, MSC Nordatlanten.]

Hamburgare.....169 kr
barbequemajonnäs, krispig skinka, pepperjack, picklad
lök, grönsaker, saltgurka, pommes frites.
[Kött från Irland.]

Caesarsallad.....175 kr
roman, rödlök, tomat, krutonger,
Grana Padano, caesardressing.
välj på: kyckling- och bacon eller räkor och ägg.
[Kyckling från Sverige och räkor från Danmark, MSC.]

Entrecôte.....259 kr
portvinssås, kryddsmör, betor, grönkål, brynt potatis.
[Kött från Sverige]

Trädgårdslandet, vårt salladsbord.

En tallrik med allt ni väljer.....125 kr
/ finns även TAKEAWAY.

Dagens animaliska protein.....30 kr

ALLERGI,
fråga oss gärna vad maten innehåller