



Förrätt och Huvudrätt

200:-

Förrätter

Honungsgratinerad getost på kavring med rödbeta och rostade pinjenötter.

Långbakad grissida med äppelchutney smaksatt med bourbon och rökt aioli.

Hummersoppa med dillcreme och vitlöksbröd.

Huvudrätter

Grillad ryggbiff med rödvinssky, färska pomes och tryffelbea.

Smörstekt torskrygg med jordärtskockspuré och kål bräserat i brynt sojasmör samt hasselnötter.

Spana Kopita. Grekisk spenat och färskostpaj med myntayoghurt, fikonhonung samt dukkha.
(Veg rätt)

Boka bord! 033-133 132

bara

by Quality

Meny - RESTAURANGVECKAN -

FÖRRÄTTER

KALLRÖKT LAX

kallrökt laxrulle fylld med ruccolacremé serveras med picklad smälök och surdegskrutonger *(mjölk, fisk, gluten)*

PUMPA

carpaccio på butternutpumpa, picklad pumpa, extra virgin olivolja, parmesan 24 mån lagrad, rostade pinjenötter, ruccola, citron *(mjölk, nötter)*

LITEN PLOCKTALLRIK MED CHARK OCH OLIVER

fänkålssalami, coppa, parmesan lagrad 24 månader och marinerade oliver *(mjölk)*

VARMRÄTTER

BAKAD MAJSKYCKLING

serveras med marsalasky, säsongens primörer och potatiskaka *(mjölk, selleri)*

BAKAD TORSKRYGG

serveras med skirat smör, kapris, riven pepparrot och potatis *(fisk, mjölk)*

TORTELLONI

spenat- och ricottatortelloni serveras med basilikaolja, grillad portabello och parmesan *(gluten, mjölk)*

**VALFRI FÖRRÄTT SAMT VARMRÄTT
200:- PER PERSON**

Boka bord på www.grandboras.se eller 033-799 00 19



Förrätter

- Liten Oxsvanssoppa, serveras med syrade rotsaker och surdegsbröd
- Ballotine på rökt lax och färskost, smaksatt med honungsöl och senap.
- Soppa på rostad majs med koriander och chili, smaksatt med Dugges mangomangomango.

Varmrätter

- Grillad ryggbiff, serveras med potatiskaka med rostad lök och portersky.
- Vin och veteöls marinerad laxfilé, serveras med chilihollandaise och dillrostad potatis.
- Friterad halloumi, med tomatisotto och basilika kräm.



FÖRRÄTTER

Chevre Chaud

Gratinerad getosttoast serveras med sallad och rödbeta

Moules Farcies au Beurre d ail persille

Vedugnsgratinerade gröna musslor med persilja och vitlöksmör

Calamares a la Romana

Friterade bläckfiskringar med örtaioli

VARMRÄTTER

Steak-frites / Entrecôte

Sallad, pommes frites, béarnaise sås

Hachis Parmentier

Klassisk fransk rätt.

Pulled pork täckt av potatismos som sedan gratinerats i ugn

Vedugnsbakad Laxfilè

Purjolök, potatis, morötter & blomkål i gräddsås, provencalska örter



TURKISK RESTAURANG

Meny Restaurangveckan

Förrätter

Paçanga böreği

Filodegrullar fyllda med lufttorkat oxkött, ost och bockhornsklöver

Köfte

Turkiska lammfärsbiffar med tomatsås

Midye

Sauterade musslor i vitvinsås

Varmrätter

Iskender

Turkisk kebab serveras med vitlöksyoghurt, sauterat bröd, tomatsås, grillade grönsaker och bulgur.

Tavuk Dolma

Kycklingfilé fylld med spenat & fårost serveras med rödvinssås och klyftpotatis

Somon hardalsoslu

Lax med sauterade grönsaker, potatispuré och senapssås

Restaurang Efes

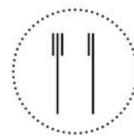
Hallbergsgatan/Stora Brogatan

033-10 88 10



Gastronomi Elva

Meny



Gastronomi Elva

Förrätt och varmrätt, 200kr

Förrätter

Soppa på svamp från Östragärde gård i Sätilla

Tortellini med getost och päron serveras med jordärtskockscrème och brynt smör

Tartar på biff från Dalsjöfors med äpple och pepparrot samt confiterad äggula

Varmrätter

Torskrygg MSC med parmesansås och persiljerotspuré

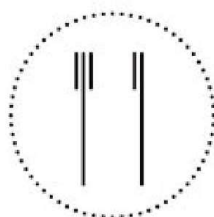
Kycklingballotine med bacon serveras med rödvinsås och potatisterrin

Svartrotsnudlar med spetskål, pumpa, svamp och parmesan



Bordsbokning från 17.00.

Lilla Brogatan 7, 033-102211, gastronomielva.se



Gastronomi Elva

Grill & Gryta Restaurang

Förrätter

HOMMUS

Kikärter, tahini, citronsaft och olivolja, serveras med vårt goda persiska bröd

VINBLADSDOLMAR

Fyllda med en syrlig blandning av ris, örter, tomat, olivolja och citronsaft

SAMBOSA

Degknyten fyllda med nöfärs, grönsaker och örter serveras med en god chiliaioli

Huvudrätter

KABABTORS

Kolgrillad fransyska med granatäppelsås, serveras med persisk ris och vitlöksyoghurt

VEGETARISK GRYTA

Zucchini, aubergine och kikärtsalvor i en god syrlig sås, serveras med saffransris (Vegan? fråga oss)

FESENJON

Saffranskyckling i en festlig gryta baserat på granatäpple och valnötter, serveras med saffransris

Boka bord!
grillochgryta@gmail.com
eller 033-12 12 16



Bäckgränd 5 · 503 37 Borås | Vi finns på:    @grill&gryta



Le Chalet

Restaurang

FÖRRÄTTER:

Feta Tiganíti: Krispig Friterad Fetaost

Grillad Halloumi med Pinjenötter

Nacho lux :Köttfärs - Mozzarella -Creme Fraiche

VARMRÄTTER:

Vår fantastiska Ryggbiff med klyft- och sötpotatis

Grillmix: Kycklingspett- Nötfärsspett- Aioli- Klyft- och sötpotatis

Fylld paprika med ris och grönsaker (veg.)

Förrätt o varmrätt 200kr
Boka bord på 033-10 27 77
info@lechalet.se



**FÖRRÄTT +
VARMRÄTT
200:-**

FÖRRÄTT

Pepparhalstrad oxrygg

Serveras med variation på lök och rostad blomkålspure

Tonfiskcarpaccio

Tunt skivad tonfisk serveras med wasabikräm, friterad kapris, rostad schalottenlök, lime & krispig rosesallad

Jordärtskockssoppa

Krämig jordärtskockssoppa med friterade rotsaker, syrad chillikräm, örtolja & krutonger på olivfocaccia

VARMRÄTT

Kalvfile

Cour de file på kalv med ragu på betor & amandine, gröna & gula bönor samt syrad örtsås

Rödtunga

Vitvinspocherad rödtunga med örtslungad gnocchi & bönor serveras med ett brynt klarifierat pepparrotssmör samt panchettaflakes

Veg

Rostad grön & vit sparris, bakad fänkål, variation på lök, blomkål samt ett smördegs knyte fyllt med kompott på svamp & linser



Restaurang Oliven · Lilla Brogatan 11, 503 30 Borås · 033-101065



Meny

Restaurangveckan Borås 19-23 februari
2 rätters för 200:-



Förråter

Mikkos krämiga räksoppa, serveras med handskalade räkor samt örtrostat surdegsbröd



Smördegsinbakad chevréost serveras med valnötter samt ekologisk honung på salladsbädd med päronvinegrette

Orangeriets ost & charkbricka med fikonmarmelad, kex samt vindruvor



Varmrätter

Grillad kalkonfilé serveras med potatis och rotfruktskaka, mustig madeirasås, gäseostfylld svamp samt bakade kvist tomater



Skaldjursfärserad torskfilé serveras med stråpotatis, picklat äpple, silverlök, vitvinssås samt friterad palsternacka

Dubbelpanerad halloumi serveras med chillimajonäs, sallad på bönor, babyspenat samt rödbetskott



MENY RESTAURANGVECKAN

FÖRRÄTTER

GETOST

Karamelliserad getost, balsamico- & rödbetsvinägrett

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, rostat bröd, citron, rödlök, gräslök

CARPACCIO

Carpaccio på oxfilé, hyvlad parmesanost, krutonger, olivolja, ruccola

VARMRÄTTER

TORSKRYGG

Sotad torskrygg, potatis- & dillpuré, trädgårdssallad, skaldjurssås

RYGGBIFF

Kolgrillad ryggbiff, potatisgratäng, trädgårdssallad, pepparsås

GARGANELLIPASTA

Garganellipasta, grädde, kolgrillade grönsaker, riven parmesanost

pitcher's
Food, Drinks & Friends



Restaurangveckan

Förrätt

Klassisk räkcocktail med handskalade räkor, vår egen Rhode Islandsås, gröna örter och smörstekt toast

eller

Redd kantarellsoppa med färsk timjan, serveras med parmesantoast

eller

Mozzarellagratinerad tomatsallad med rödlök och svarta oliver, serveras med balsamicosås

Huvudrätt

Köttfondue med oxfilé och fläskfilé, serveras med tre olika såser, krämig potatisgratäng, säsongens grönsaker samt vitlöksbröd.

eller

Örtmarinerad torskrygg serveras med hackad bacon, kantarellstuvning samt pommes duchess

eller

Black&White plankstek,

Oxfilé & fläskfilé på planka, Bearnaise, rödvinsås & sparris, går även att få vegetarisk

2 rätter 200:-

RESTAURANG

Kök'et



FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd

Aioli

Chèvresallad

Betor. Valnötter. Honung

Pumparisotto

Picklad butternut. Nötter

VARMRÄTTER

Entrecôte

Potatisgratäng. Rödvinssky. Kryddsmör. Sallad
(Grillad medium)

Rödtunga

Brynt smör. Kräftstjärtar. Potatismos

Grönsakstacos

Chipotlemayo. Guacamole. Picklad kål



BOKA BORD 033 139905

Västerbrogatan 12 - www.restaurangkoket.se



Förrätter

Skaguntoast lyx

Handskalade räkor- dill-majonnäs-smörstekst bröd-romtopping

Jordärtskocksoppa

Friterade rotfrukter- örtcreme-svartrökt fläksida

Chèvre

Gratinerad getost-variation på bakade betor-hasselnotter- körsbärsvinägersirap

Varmrätter

Kalvrygg

Chimichurrirubbad kalvrygg-silverlökspuré-balsamicosky- gratinerad potatis

Rödingfilé

Halstad röding- vitvinssås-potatisstomp-zuchinni &- svartkålscreme

Rotselleri

Grillad rotselleri-bearnaisesås-portabellasvamp-ugnsbakade tomater-friterad potatis





SCANDIC PLAZA

RESTAURANGVECKAN 2018

Välkommen in till oss på Plaza för att avnjuta våra välkomponerade rätter i en hemtrevlig miljö.
Köksmästare Malena Sandström och Souschef Tobias Öberg med medarbetare önskar er hjärtligt välkomna!

Förrätter

Sotad bifftartar inkokt senap och äggcremè

Sjötungsrullad med vinsmör och säkrom

Ljuma betor med äppelemulsion och rostade pinjenötter

Varmrätter

Entrecôte med whiskysås och grillad pak choi

Skreirygg med smörskum och cruditégrönsaker

Bakad blomkål och romanesco med kikärts- parmesanstomp

2 rätter 200:-

Boka gärna bord för att försäkra er om plats.

033-7858201

borasplaza@scandichotels.com

Allergi eller intolerans? Prata med någon i personalen så vägleder vi dig!
If you have a food allergy or intolerance, please ask us for information.

Våra restauranger är kontantfria.
Vi tar emot de flesta kort, bl.a. VISA, MasterCard & AmEx.
Our restaurants are cashless. We accept most cards, including VISA, MasterCard & AmEx.

RESTAURANGVECKAN MENY 19-23 FEB

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN a la WRETMAN

handpillade räkor, dill, rödlök, riven pepparrot, löjrom, citron och smörstekt bröd

KLASSISK RÅBIFF

bakad äggula, friterad kapris, inlagda rödbetor, riven pepparrot och dijonsenap

NÖTBAKAD BLOMKÅL

friterad ostronskivling, puré på jordärtskocka, bakad tomat, persiljeolja och surdegsmulor från Rammefors

VARMRÄTTER

ÅNGAD RIMMAD TORSKRYGG

brynt smör, potatispuré, fänkål- och palsternackscrudité, friterad kräftstjärt
toppas baconsmulor samt fiskrom och citron

MARINERAD FLANKSTEK

marsalasky smaksatt med timjan, variation på morot, friterade örter och Pommes Anna

TRYFFELRISOTTO med grönsaksbuljong

ankbröst 55C, två sorters kål, tryffelcreme och julienne på rotfrukter

**2 RÄTTERS
200 KR**



BOKA BORD PÅ WWW.SMAKBORAS.SE ELLER 033-10 10 87

RESTAURANGVECKA

19 - 23/02 2018

FÖRRÄTTER

Gratinerat vitlöksbröd, serveras med aioli.

Nachos med vår egengjorda högrevschili som gratineras med ostsås. Serveras med salsa, gräddfil och guacamole.

Kycklingvingar i en het tigersås. Serveras med selleristavar och blue cheese dip.

VARMRÄTTER

225g grillad burgare med BBQ-sås och smältost. Serveras med klassiska tillbehör och pommes frites.

Grillat kamben glacerat med en BBQ-sås med smak av honung.

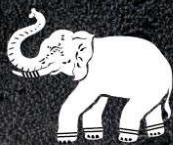
Tunt utbakat bröd med tomatsås, skivor av mozzarella samt färsk tomat. Toppas med basilikaolja samt färsk basilika. Lakto-vegetarisk



2 rätter för 200:-



19-23 FEB



RESTAURANG
THAI SILK

BOKA BORD PÅ WWW.THAISILK.SE eller 033-12 12 21

Förrätter

Vårrulletallrik

thai vårrullar, vegetariska vårrullar & scampirullar

Kyckling Satay

kycklingspett med jordnötsås

Tom Yam Goong

kryddig scampisoppa med limeblad, galangal & kokos

Varmrätter

Tigerräkor mango

i sweet chili, toppad med rostade cashewnötter & koriander

Kyckling i palmblad

med tamarind- och palmsockerfond

Vitlöksmarinerad i peppar- & koriandersås

välj mellan kycklingfilé, oxfilé eller tigerräkor

2-RÄTTERS
FÖR 200:-

Finns alternativ för vegetarianer & veganer
Kontakta oss för mer information



RESTAURANGVECKAN

RESTAURANG VILLASTADEN

F Ö R R Ä T T E R

SMÖRREBRÖD •

Pankofriterad torsk, het pickelsmajonnäs, picklad fänkål, koriander & lime

MARINERAD BIFF •

Soya, rökt vitlök, potatis stickor, betor, majonnäs och krasse.

ROTFRUKTSPYTT •

Betor, brysselkål, brynt smör och variation på haselnötter.

V A R M R Ä T T E R

VIT FISK •

Broccoli- och potatispuré, broccoli, smörad hummersås med forellrom och dill.

ANKBRÖST 55GRADER •

Kålrot, friterad purjolök, purjolöksmajonnäs, sherrysås och havtorn.

SAVOYKÄLDOLMAR •

Bönragu, majspure, skummad kålbuljong, belugalinser och nötter.

Vid allergi meddela personalen

BOKA BORD 033 126030

RESTAURANG VECKAN

2018

19-23 FEB

FÖRRÄTT

- OST & CHARK -

PICCOLO | UTVALD MED OMSORG

- BRUSCHETTA -

FOCACCIA | BUFFELMOZZARELLA | 36 MÅN. PARMESAN
VARIATION PÅ TOMAT | ROSTADE SENAPSFRÖN | BASILIKA

- BISTECCA A LA TARTARO -

RÅBIFF | SVENSKT INNANLÅR | ÄGGULA | PICKLADE BETOR
PICKLAD SILVERLÖK | SENAP | ROSTAD LÖK | ÄPPELCIDERMAJONNÄS

VARMRÄTT

- VERDURE -

VARIATION PÅ BETOR | PUYLINSER | BROCCOLIKRÄM | ROSTAD KÅLROT | PUMPAKÄRNOR

- TORSK -

TORSKRYGG | FRITERAD TORSKIND | BROCCOLI | CHORIZO | BLÅMUSSLOR | BRYNT SMÖR

- BISTECCA -

STYCKDETALJ AV NÖTKÖTT UTVALD AV KÖKSMÄSTARE JAVIER
TOMATSALLAD | POMMES FRITES | BEARNAISE | RÖDVINSSÅS

2-RÄTTERS
FÖR 200:-

Vinci

♥ ♣ | ◊ ✱ ♪ ♫

BOKA BORD PÅ WWW.VINCIVINCI.SE ELLER 033-10 32 00

MENY

RESTAURANGVECKAN 2018
19-23 FEBRUARI

FÖRRÄTTER

OXCARPACCIO

Pinjenötscreme, tomatolja, friterad ruccola, syrad silverlök och parmesan.

LAX SSÄM

Råmarinerad Auroralax, shisoemulsion, hjärtsallad, sojapärlor och picklad gurka.

CONFITERAD VITSPARRIS VEG

Äggkräm, friterad purjolök, mandel, rädisa och rapsolja från västgötaslätten.

VARMRÄTTER

LÅNGBAKAD LAMMLÄGG

Rödvin, pärlök, morot, palsternacka, ramslöksmajonnäs och mandelpotatispuré.

SMÖRBAKAD RÖDTUNGA

Potatispuré, tryffel, gräddig kål, ostronskivling och citronbuljong.

RISOTTO VEG

Saffran, Västerbottenost, rostad broccoli, mandel och spenat.

2 RÄTTER FÖR

200:-

Viskan

VINBAR & RESTAURANG

BOKA BORD PÅ [VISKANVINBAR.SE](http://viskanvinbar.se) ELLER VIA VÅR BOKNINGSTELEFON 033-10 25 80.