

Grill & Gryta Restaurang

Förrätter

HUMMUS

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

BORANI BADEMJON

Krämig yoghurtsröra med
aubergine och vitlök

BORANI ESFENAGH

Krämig yoghurtsröra med
spenat och vitlök

Huvudrätter

BAGHALIPOLO MAHICHE

Lammlägg på persiskt vis, serveras med
luftig bondbönspilaf och dill

VEGETARISK HALLOUMIGRYTA

Finns även vegansk auberginegryta,
serveras med persiskt saffransris

KADOBADEMJON

Mustig gryta, gjord på zucchini, aubergine med
långkokt lamm

Dessert

BASTANI 89:-

Saffransglass

KOCKENS VAL 89:-

Kökets hemligeht



Boka bord på Facebook eller 033-12 12 16

Bäckegränd 5 · 503 37 Borås

Vi finns på:



@grill&gryta



Förrätter

Gazpacho

Kall tomatsoppa på San Marzano tomater, serveras med brödkrutonger

Tapasbricka

Manzanilla oliver, Terraliva olivolja, örtbakat bröd, Nduja (röra på semitorkade tomater, vitlök, chili och Tamari)

Bomba Di Patata Dolce

Gratinerad Sötpotatis, serveras med makesallad

Varmrätter

Pizza Napoletana

Välj mellan 5 olika pizzor

Lasagne Fatte in Casa

Lasagne på egengjord pasta, serveras med vitlökskräm och Makesallad

Scrocchiarella

Välj mellan tomatsås och creamcheese som grund, komponera själv ihop toppingen

Boka bord på 0733-109485

Eller på Messenger



@andsamsrestaurang



Österlånggatan 12



BABEL

Restaurang & Bar
Meny Restaurangveckan

Förrätter

Äppelbakad fläksida,
Syrad kål samt jordärtskockspure

Babbels hummersoppa
med räkor, sötpotatiscreme samt vitlöksbröd.

Rödbetstartar
serveras med svarta vinbär och lakrits.

*Förrätt
+
Varmrätt
200:-*

Varmrätter

Grillad Ryggbiff med rödvinssky,
timjansmajonäs och bakade tomater. Serveras med rostad anyapotatis

Halstrad torskrygg,
dillcreme, brynt skaldjurrmör samt rökt potatis.

Saltbakad rotselleri, Råstek blomkål,
persiljerot & mandel. Serveras med "kikärtsmajonäs"

Ring oss och boka bord!
Telefon: 033 -13 31 32.

Babbel Restaurang & Bar
Västerbrogatan 15
503 38 Borås





MENY

Förrätt och varmrätt
200:-

FÖRRÄTT

LÅNGBAKAD SKREI

Äggkräm | Betor | Brynt smör

SOTAD OXFILE

Shiitake | Shiso | Mandel

RÖDBETSTARTAR

Pepparrot | Silverlök | Krasse

VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA

Smörsås | Rom | Broccoli

KALVFILE

Tryffel | Potatispuré | Morot

RISOTTO

Pumpa | Pumpakärnor | Salvia

DESSERT

FÖR CHOKLADÄLSKAREN

Utvalda chokladdesserter.

Fråga personalen om kvällens sötsaker

89:-

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

89:-

balthazar

RESTAURANT



RESTAURANGVECKAN 18-22 FEBRUARI 2019

FÖRRÄTT + VARMRÄTT = 200:- PER PERSON

Förrätter

SVAMP

Krämig skogssvampsoppa med krasse och vitlökskrutonger

BLÅMUSSLOR

Vinkokta musslor med grädde, vitlök och persilja

TONFISK

Lätthalstrad tonfisk, kapris, sardeller och örter

Varmrätter

RÖDING

Vätternrödingfilé i dillsås, syrade morötter och mandelpotatis

FLANKSTEK

Grillad flankstek, örtsmör, rödvinsås och pommes frites

BLOMKÅL

Potatis och blomkålscurry med ingefära, vitlökstekt spenat, myntayoghurt och rostade cashewnötter

BOKA BORD

www.grandboras.se eller 033-799 00 19

MENY

Restaurangveckan 2019

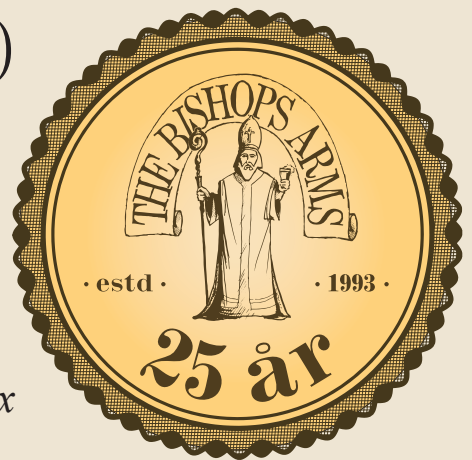
(Förrätt + varmrätt 200 kr)

Förrätter

Löksoppa med brytbröd

Västkustmacka med gravad lax

Svamprisotto toppad med parmesan



Varmrätter

Klassisk Gulaschsoppa, serveras med bröd

Skaldjurspasta, serveras med lax

*Ostbakad Qournfilé, serveras med
stek potatis, bakade rotfrukter och ädelostsås*



FÖRRÄTTER

Chevre Chaud

Gratinerad getosttoast serveras med sallad och rödbeta

Moules Farcies au Beurre d'ail persille

Vedugnsgratinerade gröna musslor med persilja och vitlökssmör

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



Meny - Restaurangveckan 18-22 februari

Förrätter

Kaşar Pane

Panerad mozzarella serveras med en yoghurt & majonnäsdiipp smaksatt med honung och dill

Fårostsallad

Fårostsallad med oliver, tomat, gurka & rödlök serveras med hembakt bröd

Cöp sis denizli

Grillat spett med en mix av räkor, musslor & bläckfisk med vår tartarsås

Varmrätter

Asma Yapraginda somon

Vinbladsinbakad lax serveras med grönsaker och potatis som har stekts med vitlök & örter

Dana pirzola

Kalvkotlett med pepparsås serveras med grönsaker & skivad friterad potatis

Güveçte Osmanis

Ostgratinerad Osmansk kycklinggryta tillagad i lergryta med champinjoner & grönsaker, serveras med ris

Restaurang Efes Hallbergsgatan/Stora Brogatan
Tel. 033-10 88 10 Web www.efes.nu

GREVENS

ESTD B A R 2018

Förrätt

SKALDJURSTOAST

FISK & SKALDJURSSOPPA

OST & CHARK

ETT AXPLOCK FRÅN VÅRA POPULÄRA BRICKOR

Varmrätt

GRILLAD BIFF

SERVERAS MED KLYFTPOTATIS OCH BEARNAISESÅS

STEKT ANKBRÖST

MED ÄPPLE & RÖDLÖKS CHUTNEY, SERVERAS MED HASSELBACKSPOTATIS

STEKT TORSKRYGG

MED POTATISPURRÉ, RÖDVINSÅS SAMT KNAPERSTEEKT BACON



La Gustosa

RISTORANTE ITALIANO

RESTAURANGVECKAN MENY

Förrätter

ANTIPASTO ITALIANO

Kockens val av ost, chark, friterad gnocchi, serveras med hembakt bröd och pesto.

VITELLO TONNATO

Fransyska, tonfisksås, ruccola, parmesan och semibakade tomater.

VERDURE GRATINATE

Ugnsgratinerad aubergine, zucchini, paprika, fänkål och parmesan.

Huvudrätter

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERI (Alt.Vegetariskt)

Risotto, grön sparris, räkor, cocktailtomater.

BISTECCA DI PICANHA CON VERDURE MISTA

Picanha (nötkött), mix av rotfrukter/potatisjulienne, karamelliserad lök och pepparsås.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Tomatsås, vitlök, räkor, musslor och vongolemusslor.

FÖRRÄTT + VARMRÄTT
200:-



Bordsbokning sker via lagustosa.se eller tel: 033-323 25 52

BENVENUTI!

Lokal

BURGARE · BOWLS · BAR

Förrätter:

Sotad lax med limeaioli och blomkålsrudite'.

Rostat surdegsbröd med friterad tofu och myntahummus på gröna ärtor.

Carpacio med rucolapesto, citrusvinegrette och smörstekt picklad svamp.

Varmrätter:

Sotad tonfiskbowl med jasmineris, grönsaker serveras med citronamajonäs och färsk koriander.

Friterad Oumph bowl med svart/vitt ris, kimchi och hemmagjord chutney.

Lokals dubbelburgare med rödkålsslaw, saltgurka, rödlök och cheddar. Serveras med klyftpotatis.

Bokningsinformation hittar ni på vår hemsida eller telefonnummer: 020 – 10 31 83.

Adress: Lilla kyrkogatan 25 vid Sandwalls plats.

Varmt välkomna.

NAMASTE NEPAL

NEPALISK RESTAURANG & BAR

MENY

RESTAURANGVECKAN

Ingår - Stekt ris, plain nan, raita och Nepali pickles.

Förrätter

1. Onion Bhaji

Friterad lök med färska koriander och nepalesiska kryddor med tamarind sås.

2. Papadom

Linsbröd med mynta sås.

3. Chicken Soup

Kycklingsoppa kokad med tomat och färska koriander.

Huvudrätter

1. Chicken Sekuwa

Kycklingspett med lök, paprika, champinjoner och nepalesiska kryddor. Serveras med krämig sås.

2. Jhinga Sekuwa

Tigerräkor med lök, paprika, champinjoner smaksatt med citron och nepalesiska kryddor. Serveras med krämig sås.

3. Veg Thali

Tallrik av tre olika grönsaksrätter, mix veg, Aloo gobi och Daal.

Namaste Nepal , Allégatan 32

Boka bord på: tel. 033 108 555 eller namastenepalboras@gmail.com
www.namastenepal.se

FÖRRÄTT + VARMRÄTT
200:-





**FÖRRÄTT +
VARMRÄTT
200:-**

◆◆ FÖRRÄTT ◆◆

Snabbgravad, rimmad oxfilé

Serveras på rostad paprika med champagnegelé samt balsamicokräm

Sesambränd tonfisk

Serveras med pinjenötter, basilika, vårlök och yuzokräm

Klassisk crème ninon

Grön ärtsoppa med champagne

◆◆ VARMRÄTT ◆◆

Variation på biff wellington

Oxfilé, svamp, lök, dijonsenap, inlindad i filodeg,
serveras med portvinssky samt potatiskaka

Souvlaki xifias

Grillspett på svärdfisk, serveras med citron och vitlöksbakad
potatis, rostad paprika med chardonaygelé samt tzatziki

Vegetarisk mousaka

Mousaka gjord på quornfärs, potatis, aubergine, bechamel samt tzatziki



Boka bord på
033 - 10 10 65

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

MENY RESTAURANGVECKAN 2019

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor (MSC), majonnäs, dill, citron, rödlök, gräslök, rostat surdegsbröd

RÅBIFF

Oxfile, Dijoncremé, picklad rödlök, friterad kapis, rostad rödbeta, äggula

VEGAN

Grillad bruschetta, tomat, citron, rödlök, persilja, vitlök

VARMRÄTTER

RAPSGRISKARRÉ

Vedkolsgrillad rapsgriskarré serveras med en rökig BBQ sås samt country-style fries

GRILLAD RYGGBIFF

Vedkolsgrillad ryggbiff serveras med vitlöksbakade kvisttomater, chipotlemajonnäs och potatisgratäng

VEGAN

Ragu på tomat och linser, serveras med rostad blomkål och grönkålschips





Restaurangveckan

Förrätt

*Skaldjurscanapé Skagen med räkor, dill, rödlök och majonnäs, serveras
med citron på toast*

eller

*Redd kantarellsoppa med färsk timjan, serveras med parmesantost
eller*

Vitlöksbröd med tzatziki

Huvudrätt

*Medaljonger på mittbit av oxfile, serveras med fyllig portvinsås, vår egen
pressgurka och krämig potatisgratäng*

eller

*Örtmarinerad torskrygg serveras med hackad bacon, kantarellstuvning
samt pommes duchess*

eller

*Vegetarisk plankstek, Mozzarella, tomat, rödlök, oliver med
balsmicosås*

2 rätter 200:-

Boka bord 033-121240

Välkomna!



FÖRRÄTTER

Bruschetta

Vitlöksrostat bröd med hackad tomat, färsk basilika och riven parmesan

Kräftsoppa

Krämig Kräftsoppa-räkor-syltade kantareller-nygräddat bröd

Skagentoast lyx

Handskalade räkor-dill-majonnäs-smörstekt bröd-romtopping

VARMRÄTTER

Fläskfilé

Timjanmarinerad fläskfilémedaljong-sås på rostad vitlök- confiterad potatis-sparris

Regnbåge

Halstad regnbågsfilé- smörsås-stenbitsrom- potatis-& västerbottenpuré

Tortelloni

Tomat-& mozzarellafylld tortelloni-tomatsalsa-rostade pinjenötter

Välkomna att boka bord!

bokning@sagateatern.se

033-122022

RESTAURANGVECKA

2019

2 rätter för 200:-

Förrätter

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

Gratinerat vitlöksbröd, serveras med aioli.

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 som bakas med tomatsås, skivor av mozzarella samt färsk tomat. Toppas med basilikaolja samt färsk basilika. Lakto-vegetarisk.





RESTAURANG
THAI SILK

Förrätter

Vårrulletallrik

thai vårrullar, vegetariska vårrullar & scampirullar

Kyckling Satay

kycklingspett med jordnötssås

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 palmsöckerfond

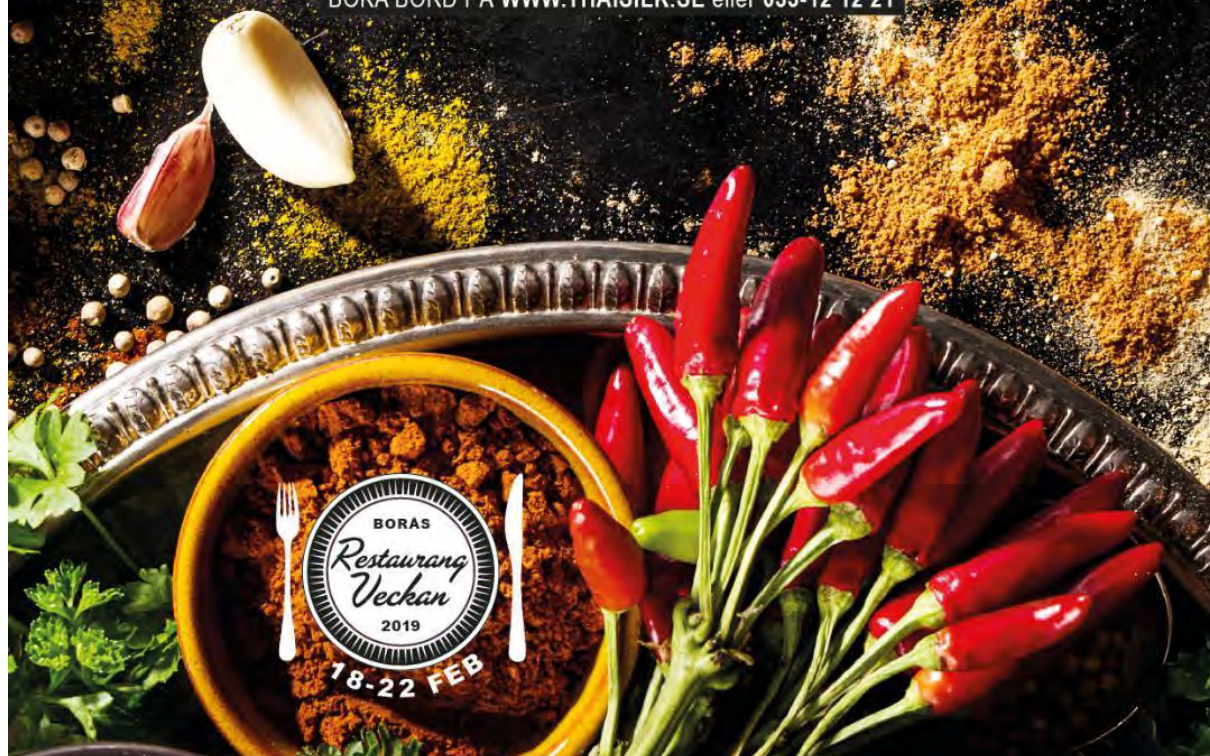
Vitlöksmarinerad i peppar- & koriandersås

välj mellan kycklingfilé, oxfilé eller tigerräkor

2-RÄTTERS
FÖR 200:-

*Finns alternativ för vegetarianer & veganer
Kontakta oss för mer information*

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



THE
TOWNHOUSE

BAR • KITCHEN • LIVINGROOM • TERRACE

Nº 35

RESTAURANGVECKAN



BAKAD GETOST

Honungspicklade betor, pinjenötter, brynt smör

TOAST SKAGEN

Räkor, dill, smörstekt bröd

JORDÄRTSKÖCKSOPPA

Rostat sidfläsk, bakad äppelcrème

SOTAD RYGGBIFF

Dragon- & tryffelemulsion, rödvinssky, potatiskaka

RIMMAD RÖDTUNGA

Bakade betor, brynt hasselnötsmör, färskriven pepparrot

TRYFFELRISOTTO

Blandsvamp, grädde, parmesan

2-rättersmeny 200 kr

WWW.THETOWNHOUSE.SE

033-323 63 13

MAIL: INFO@THETOWNHOUSE.SE

RESTAURANG VECKAN 18-22 FEB

2019

FÖRRÄTTER

- BRUSCHETTA -

FOCACCIA | TOMAT | PAPRIKA | FETAOST | OLIVER
FRITERAD ROSMARIN | PARMESAN

- CACIO E PEPE -

FÄRSK PASTA | SVARTPEPPAR | PECORINO

- BISTECCA A LA TARTARO -

RÅBIFF | SVENSKT INNANLÅR | PICKLADE BETOR | ÄGG 63°
PICKLADE SENAPSFRÖN | RÖDLÖK | ROSTAD LÖK

VARMRÄTTER

- VERDURE -

LÅNGBAKAD VITKÅL | KÅLRABBI | PANKOPANERAD CHEVRÉ
FRITERAD KÅL | PERSILJEMAJONNÄS

- SKREI -

PANCETTA | FORELLROM | BETOR | BRYNT SMÖRSABAYONNE
POLENTA | ROTFRUKTSCHIPS

- BISTECCA -

NOGA UTVALD STYCKDETALJ AV NÖTKÖTT
TOMATSALLAD | ÖRTSMÖR | RÖDVINSSÅS | POMMES FRITES

2-RÄTTERS
FÖR 200:-

Vinci



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

MENY

RESTAURANGVECKAN 2019

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ OXFILE FRÅN ÖLANDA SÄTERI

Krispig potatis - Syrad lök - Tryffel crème - örter

SOTAD FRÖJALAX SASHIMI PÅ ÖRTSALLAD

Forellrom - Citronemulsion - Rädisa

CAPRESE

Tomater - Cocktailmozzarella - Basilika
Balsamico reduktion

VARMRÄTTER

LÅNGBAKAD FLÄSKLÄGG FRÅN SKÖVDE SLAKTERI

Rostad palsternacka - Palsternacka- och potatispuré
Krispig palsternacka - Äppelcidersky

RIMMAD TORSKRYGG *MSC-MÄRKT

Rödbetor - Kaprisbär - Brynt smör
Dillslungad potatis - Riven pepparrot

TRYFFELDOFTANDE LINGUINE

Grillad Portabellosvamp - Krämig tryffelsås
24 månaders lagrad parmesanost

2 RÄTTER FÖR

200:-

Viskan
VINBAR & RESTAURANG

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