

Restaurangveckan
BABBEL
Restaurang & Bar

Förrätt & Varmrätt
200:-

Förrätter

**Honungsgratinerad
getost**

på kavring med persiljecremé
samt pinjenötter.

Fisk & skaldjursröra

på kavring.

Bruschetta

på tomat & kronärtskocka toppad
med serranoskinka.

Varmrätter

Ryggbiff

Grillad med rödvinsky
och kryddsmör.
Serveras med potatisgratäng.

Torskrygg

Krondillsrimmad med rotfrukts-
puré och bakad rotselleri.

Kikärtsbiffar

Serveras med rotfruktpuré
och grillad kålrot.

Boka bord!

033-133 132



TURKISK RESTAURANG

Meny Restaurangveckan

Förrätter

Köfte

Turkiska lammfärsbiffar med tomatsås

Sigara Böreği

Filodegrullar med fårost och persilja

Güveçte mantar dolma

Ostgratinerade champinjoner med tomatsås

Varmrätter

Tandır Kebap

Ugnsbakad lammkebab med bulgur, tomatsås och grillade grönsaker

Entrecote

Entrecote med ört smör, klyftpotatis och rödvinssås

Levrek Tava

Stekt panerad filé av havsabborre med Efes tartarsås, serveras med friterad skivad potatis & turkisk bondsallad

Restaurang Efes

Hallbergsgatan/Stora Brogatan

033-10 88 10

www.efes.nu

RESTAURANG

Kök'et

Restaurangveckan 20-24 FEB

2 rätter, 200kr

Förrätter

Vitlöksbröd med aioli

Toast med varmrökt laxröra

Ugnsrostade betor med chèvrecrème

Varmrätter

Grillad ryggbiff, potatisgratäng, rödvinssås, grönsallad
& kryddsmör

Grillad tonfisk, citrondressad potatissallad & limecrème

Kantarellrisotto toppad med västerbottenost

Boka bord på 033 139905



Förrätter

O'Learys Buffalo Wings

Våra berömda wings serveras med bluecheese dip och selleristavar.

Chicken Quesadillas

(kan fås vegetarisk)

Vetetortillas fylld med kyckling, pico de gallo och ost. serveras med guacamole, gräddfil och salsa.

Dip Dip Dip and nacho cips

Nachochips, ostsås salsa guacamole.

Varrätter

Boston Celtic BBQ Cheeseburger.

Olearys favoritburgare med ost serveras med pommes, coleslaw och saltgurka.

O'Learys Classic BBQ Ribs.

Serveras med pommes coleslaw och saltgurka.

Pasta Alfredo med Kyckling.

(kan fås vegetarisk)

Caserccepasta i en gräddig Alfredosås med pico de gallo. Serveras med vitlöksbröd.





Restaurangveckan

Förrätt

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

eller

*Redd kantarellsoppa med färsk timjan, serveras med parmesantoast
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*

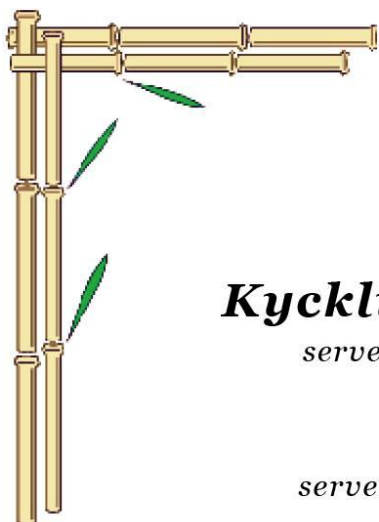
eller

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

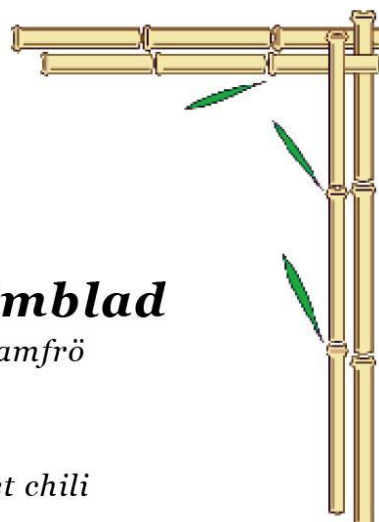
2 rätter 200:-

Boka bord 033-121240

Välkomna!



RESTAURANG
THAI SILK



Förrätter

Kyckling inbakad i palmblad

serveras med palmsockersås & sesamfrö

Scampirullar

serveras med thai kålsallad & sweet chili

Tom Yam Gai

kryddig kycklingsoppa med limeblad, galangal & kokos

Varmrätter

Grillspett Satay med jordnötssås

välj mellan kycklingfilé / fläskfilé / oxfilé / eller en mix av alla tre

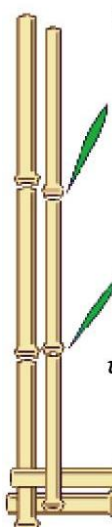
Havstallrik

*Lättfriterade tigerräkor, lax, bläckfisk & krabbfisk,
wokade i en het räk- & tamarindfond*

Grönsakswok med stark basilika

välj mellan kyckling / fläskfilé / bläckfisk / oxfilé / tigerräkor / tofu

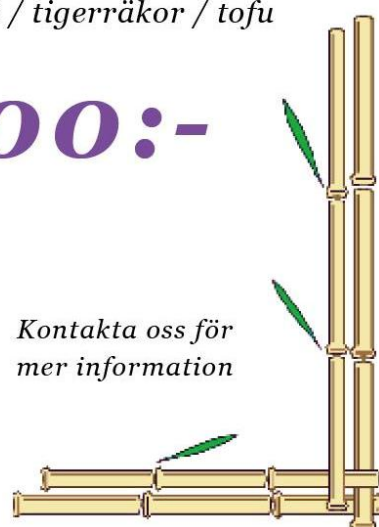
2-RÄTTERS FÖR 200:-



*Finns alternativ för
vegetarianer & veganer*



*Kontakta oss för
mer information*





PUMPHUSET

ÖLHALL, BUBBEL & TILLTUGG

RESTAURANG

VECKAN

FÖRRÄTTER

Variation på rotselleri

Serveras med ostronskivling, svampcremé, rostad vitlök och surdegskrutonger.

Sotad Lax

Serveras med en algemulsion, picklad rödlök och senapsfrön.

Tataki på Hängmörad oxe

Serveras med variation på svamp och smålök samt krispiga Lotuschips.

VARMRÄTTER

Scampi & fries

Färsk fisk och skaldjur i hemmagjord frityrsmet, serveras med en örtiloli.

Pumphusets vegetariska

Saltbakade rötter och betor, serveras med en rostad rotsellericreme krispig svartrot samt picklad skogssvamp.

Surf & turf

Rosastekt kalvrygg med hemmagjord hummerkorv, serveras med en rotfruktsterrine, tryffel emulsion samt sotad lök.

in the
COMPANY
of friends

RESTAURANGVECKAN MENY 20-24 FEB

FÖRRÄTTER

GRILLAD PILGRIMSMUSSLA

ärtpuré, vinegrette på brynt smör, kapris, hackad lök, dill och citron

SVENSK VARIANT PÅ OXCARPACCIO

picklade betor, västerbottensost, riven pepparrot, saltrostat mandel och persiljeolja

PORTABELLO FRÅN ÖSTRA GÄRDE GÅRD

fylld med färskost, stjälkselleri, enbär och örter med concassé på tomat, olivolja och lök

VARMRÄTTER

MACKA MED HANDPILLADE RÄKOR

på danskt rågbröd från Rammefors, tomat, gurka, citron, ägg, majonäs och dill

GRILLAD ENTRECÔTE MED RÖDVINSSÅS

slungade french fries med rödlök, gräslök, tabasco och en skvätt vinäger
långbakad rotselleri med öl från Frufällan och honung från Sjuhärad

LÅNGBAKAD GRISSIDA MED SKYSÅS

ragú på äpple, rödkt sidfläsk, rödlök, svartkål och friterad palsternacka



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



RESTAURANGVECKAN 20 - 24 FEB

2 rätter 200 spann

XX

FÖRRÄTTER

LÖJJA

*Löjrom, egenfixad färskost, potatischips,
variation på lök, citron.*

LÖVTUNN

*Ljummen anka, chimichurri, gulbeta, lökpulver,
brynt soyasmör.*

LÖKEN

*Soppa på olika lökar och cava, vitt bröd, Gäsene special
från Gäsene mejeri, en klick syrad grädde, timjan.*

XX

VARMRÄTTER

KÖTT

*Gårdsmärkt grisrygg, smulad svål, lökar, rödvinssky,
potatiscremé, bönor.*

FISK

*Ugnsbakad skrei, vitvinssås, ägg, gräslök, regnbågsrom,
citronkokt anyapotatis.*

VEGETARISK

*Vitlöksfräst potatis-gnocchi, spenat, ostronskivling,
hasselnötsmajjo, friterad lök och ost.*

Boka bord på 033 126030





Förrätter

Smörstekt toast

med mousse på kalixlöjrom toppad med färska räkor

Carpaccio Bresaola

med ruccola , hyvlad parmesan & lagrad olivolja

Risotto smaksatt

med truffel samt grillad sparris

Varmrätter

Grillat Ankröst

med smörkokt potatisfondant , portvinsky & färska fikon

Vinbakad Torskrygg MSC

med pure på mandelpotatis & västerbottenost , knaperstekt pancetta , brynt smör & grönkålschips

Cannelloni

fylld med grillad aubergine & champinjon i skummad parmesansås

2 Rätter 200 kr

Välkommen in

033 – 720 69 20

Måndag – Torsdag	11.15 – 14.00 ; 16.00 – 22.00
Fredag	11.15 – 14.00 , 16.00 – 23.00
Lördag	12.00 till kvällens slut
Söndag	Stängt

RESTAURANG BARA

FÖRRÄTTER

KALLRÖKT LAX

Kallrökt laxrulle fylld med ruccolacremé serveras med picklad smålök 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, kapis, 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

RESTAURANG VECKAN 20-24 FEB 2017

FÖRRÄTT

- BRUSCHETTA -

TOMATKRÄM | BUFFELMOZZARELLA | TAGGIASCHE OLIVER | SEMITOMATER | BASILIKA

- STUFATO DI VITELLO -

LÅNGKOKT GÖDKALVSHÖGREV | TOMAT & VINGRYTA | PICKLAD MOROT & STEKLÖK
CREME FRAICHE | RIVET TIMJANSMÖR

- MAC`N CHEESE -

GNOCCHI | PARMESAN | ST. AGUR | GRUYÈRE | FRITERAD PERSILJA

VARMRÄTT

- BISTECCA -

EN EXTRAORDINÄR BIT NÖTKÖTT UTVALD AV KÖKSMÄSTAREN
VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA | LÖKAR | RÖDVINSSKY

- SKREI -

TORSKRYGG | BLÅMUSSLOR | MUSSELSÅS | CHORIZO | BROCCOLI | PICKLADE RÖTTER
FRITERAD FINGERTÅNG

- RISOTTO CON CAVOLO -

TRYFFELRISOTTO | VARIATION PÅ KÅL | GRÖNSAKSBULJONG | TRYFFELKRÄM

2-RÄTTERS
FÖR 200:-

Vinci

♥ ♪ | ● | ☀ ♪ ♫

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

Viskan

VINBAR

RESTAURANGVECKAN 20-24 FEBRUARI

Förrätter:

ASIATISK SKALDJURSSALLAD

Räkor, kräftor, mango, chili, yuzu, krispig ingefära.

OXCARPACCIO

Picklat äpple, calvados emulsion, krispig schalottenlök, valnötter, rökt cheddar.

CHABLI OCH CITRONBAKAD VITSPARRIS VEG

Blomsterkrasse emulsion, krispig svartkål, friterad palsternacka.

Varmrätter:

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

Tryffel, jordärtsskokspuré, sidfläsk, Karl-Johan svamp, oxsky.

SMÖRBAKAD HAVSKATT

Beurre blanc, 2x rom, bakad lök, kål cremé, potatiskroket.

RISOTTO VEG

Bakad pumpa, pumpakärnor, tryffelhonung, timjan, chevré och fräsigt salvia.

Förrätt och varmrätt

200:-

Meny

Förrätt och varmrätt, 200kr

Förrätter

Hummersoppa med avokado, tofu och picklad rödlök

Terrin på anklever och oxsvans med fikon, blodapelsin och rostade nötter

Carpaccio på betor med getostcrème, ruccola och krutonger

Varmrätter

Havets Wallenbergare med potatispuré, brynt smör samt äpple, gurka och fänkål

Oxkind från Dalsjöfors med rödvinsreduktion, kålrotscrème och svamp från Sättila

Svartrotsnudlar med spetskål, pumpa, svamp och parmesan

*Måndag-Fredag, bordsbokning från 17.00.
Lilla Brogatan 7, 033-102211*



Gastronomi Elva

FÖRRÄTTER

HÖNUNGSGRATINERAD CHEVRÉ

Serveras på toast med liten sallad och rödbetor

BUFFALO CHICKEN WINGS

Med vitlökscreme och selleristavar

CAESARSALLAD

Romansallad, kycklingfilé, bacon, caesardressing, krutonger

VARMÄTTER

HÖGREVSBURGARE MED BRIOCHEBRÖD

Med grönsallat, tomat, rödlök, Brasseriets dressing,
inlagd gurka, knäperstekt bacon och amerikansk cheddarost.
Serveras med pommes.

HUSETS FLÄSKFILÉPLANKA

FISH AND CHIPS

Klassiker som serveras med aioli och curryremoulade

brasseriet

Allégatan 21, 503 32 Borås

Telefon: 033-100 136

www.brasseriet.com



Varmrätt + Huvudrätt - 200kr

Förrätter

- Mirza Ghasemi

Grillad aubergineröra med ägg, tomat och vitlök serveras med persiskt sesambröd

- Zeyton Parvardeh

Granatäppelmarinerade oliver med örter, vitlök och valnötter

- Koko Sabzi

Ärtbiff gjord på en örtblandning, vitlök och ägg

Huvudrätter

- Chenjeh

Grillad lammfilé serveras med grillade grönsaker, klyftpotatis och mastmousir

- Mosamma Bademjan

Smakfull gryta av långkokt lamm, stekt aubergine och sura vindruvor serveras med saffransris

- Ghalyeh Mahi

Gjord på kryddad torsk och koriander, smaksatt med tamarind och vitlök serveras med saffransris och sallad shirazi

Vegan/Vegetarian? Fråga oss!

 Grill & Gryta

 grillochgryta

 Grill & Gryta

Boka bord!
kontakt@grillochgryta.se
eller
033-121216

