

Meny 27-31/1 @ NOLA

DAGENS

TODAY'S SPECIALS

135 KR

Måndag

Rostad minivitkål från Tångagård, brynt smör- och äpplesås, rotsellerikräm och friterade gotlandslinser

Roasted mini cabbage from Tångagård, browned butter and apple sauce, celeriac cream and fried lentils from Gotland

Gräddig bacon -& purjolökspasta med riven peccorino och ruccola

Creamy bacon and leek pasta, grated pecorino cheese and arugula

Tisdag

Rostad minivitkål från Tångagård, brynt smör- och äpplesås, rotsellerikräm och friterade gotlandslinser

Roasted mini cabbage from Tångagård, browned butter and apple sauce, celeriac cream and fried lentils from Gotland

Dagens fisk med skaldjurssås, fänkålskonfiterad palsternacka och dillslungad potatis

Fish of the day with crayfish sauce, fennel confit parsnip and dill potatoes

Onsdag

Cannelonni med ricotta & spenat, tomatsås, saltorkad tomat -& löksallad

Cannelonni with ricotta and spinach, tomato sauce, sun-dried tomato and onion salad

Hjortfärsbiffar med gräddig kumminkål, rostad potatis och rårörda lingon

Venison patties with creamy caraway cabbage, roasted potatoes and lingonberries

Torsdag

Cannelonni med ricotta & spenat, tomatsås, saltorkad tomat -& löksallad

Cannelonni with ricotta and spinach, tomato sauce, sun-dried tomato and onion salad

Ugnsbakad dagens fisk med rostade rödbetor, rökt gräddfil, gravad citron- och grönkålsallad rostad potatis

Oven-baked fish of the day with roasted beets, smoked sour cream, salted lemon and kale salad and roasted potatoes

Fredag

Stekost –och morotsfalafel med harissalabneh, tabbouleh och granatäpple

Swedish "halloumi" and carrot falafel with harissa labneh, tabbouleh and pomegranate

Schnitzel cordon bleu med dragonmajonnäs, klyftpotatis och kumminsyrad rödkål

Schnitzel cordon bleu with tarragon mayonnaise, potatoes and caraway-pickled red cabbage

ALLTID HOS

NOLA

ALWAYS AT NOLA

145 KR

Korv med surkål

Stekt korv på Gråbo gris med surkål, rostad potatis och dijoncreme

Fried sausage with sauerkraut, roasted potatoes and mustard creme

Bao buns

Bao buns med fläksida på närproducerad Gråbo gris/ långbakad svamp, serveras med Nolas kimchi och nudelsallad, picklad rödlök och västeråsgurka och gochujangmajonnäs

Bao buns with locally sourced porkbelly/ mushrooms, with kimchi and noodle salad, cucumber, pickled onion and gochujang mayo

Fisksoppa

Mustig tomat- och fisksoppa med blåmusslor, timjanaioli och vitlökskrutonger

Fish soup with blue mussels, thym aioli and garlic crutons

VECKANS

ONE PLANET PLATE

115 KR

Krapho mo (thailändsk stekt gräartsfärs) med ponzu, matvete, morots- och thaibasilikasallad

Krapho mo (thai friued pea mince) with ponzu, food wheat, carrot- and thai baissalad



SWEETS CORNER

Gratis för Nolas lunchgäster, övriga: 65 KR
Complementary for Nola's lunch guests. Separate purchase: 65 KR

Hembakat och klassiskt svenskt plockgodis
Home baked goodies and classic Swedish pick n mix treats

