

Meny 16-20/12 @ NOLA

DAGENS

TODAY'S SPECIALS

135 KR

Måndag

Knaperstekt ostronskivling med äpple- och kålrotscrudité och kålrotsgratäng

Oyster mushroom with apple and turnip crudité and turnip gratin

Champinjon –och baconpasta med grönkålschips och riven tegelost från Almnäs

Mushroom and bacon pasta with kale chips and grated tegel cheese from Almnäs

Tisdag

Knaperstekt ostronskivling med äpple- och kålrotscrudité och kålrotsgratäng

Oyster mushroom with apple and turnip crudité and turnip gratin

Anjovis rimmad dagens fisk med ugnsbakad purjolök och rödkålssallad, gubbröra och potatis

Anchovies marinated fish of the day with oven-baked leeks and red cabbage salad, egg dressing and potatoes

Onsdag

Grönkålsmarinerad fetaost med saltrostade rödbetor och mandelkräm

Kale-marinated feta cheese with salt-roasted beets and almond cream

Honung –och ingefärsgriljerade tjocka revben med nejlikapicklad rödlök och prästostgratinerad krämig potatis

Honey and ginger grilled ribs with clove-pickled red onion and cheese gratin creamy potatoes

Torsdag

Grönkålsmarinerad fetaost med saltrostade rödbetor och mandelkräm

Kale-marinated feta cheese with salt-roasted beets and almond cream

Ugnsbakad dagens fisk med vörtchunch, apelsinrostad morot och saffranssås potatis

Oven-baked fish of the day with wort crunch, orange-roasted carrot and saffron sauce potatoes

Fredag

Grönkålsmarinerad fetaost med saltrostade rödbetor och mandelkräm

Kale-marinated feta cheese with salt-roasted beets and almond cream

Kyckling colombo med saffran –och limeris

Chicken colombo with saffron and lime rice

ALLTID HOS

NOLA

ALWAYS AT NOLA

145 KR

Korv med mos

Vår take på en riktig klassiker.

Our take on a true classic

BANGERS & MASH

Bao buns

Bao buns med fläksida på närproducerad Gråbo gris/ långbakad svamp, serveras med Nolas kimchi och nudelsallad och pepparrotsmajonnäs

Bao buns with locally sourced porkbelly/ mushrooms, with kimchi and noodle salad and horseradish mayo

Fisksoppa

En krämig fisksoppa med säsongens fisk, blåmusslor, persilja och vitlök

A creamy fish soup with blue mussels and parsley and garlic

VECKANS

ONE PLANET PLATE

115 KR

Dhal gryta på kokosgrädde med matvete och lök -och kumminsallad

Dhal stew on coconut cream with wheat and onion - and cumin salad



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

