

Meny 17-21/2 @ NOLA

DAGENS

TODAY'S SPECIALS

135 KR

Måndag

ÄNG- Ricotta- och belugalinslasange med soltorkad tomat- och ruccolasallad (G+L)

Ricotta and beluga lentil lasagna with sun-dried tomatoes and arugula salad

GÅRD- Nötfärsspett med rödbetstzatziki, klyftpotatis och grönkåls- och rödlökssallad med sumac (L)

Minced meet skewers with beetroot tzatziki, potatoes and kale and red onion salad with sumac

Tisdag

ÄNG- Ricotta- och belugalinslasange med soltorkad tomat- och ruccolasallad (G+L)

Ricotta and beluga lentil lasagna with sun-dried tomatoes and arugula salad

HAV- Friterad rödspätta med rökt äpplesallad, citronmajonnäs och dillslungad potatis (G, ägg)

Fried plaice with smoked apple salad, lemon mayonnaise and dill potatoes

Onsdag

ÄNG- Saltbakad gulbeta med minivitkål, ajo blanco (mandeldressing), rostad mandel och machèsallad (Mandel)

Salt-baked yellow beets with baby cabbage, ajo blanco (almond dressing), roasted almonds and mache salad

GÅRD- Krämig pasta med knaperstekt salsiccia, picklad fänkålssallad och Wrångebäcksost från Almnäs Bruk (G+L)

Creamy pasta with crispy salsiccia, pickled fennel salad and Wrångebäcks cheese from Almnäs Bruk

Torsdag

ÄNG- Saltbakad gulbeta med minivitkål, ajo blanco (mandeldressing), rostad mandel och machèsallad (Mandel)

Salt-baked yellow beets with baby cabbage, ajo blanco (almond dressing), roasted almonds and mache salad

HAV- Persiljegratinerad dagens fisk med saffranssås, rostad potatis och dill- och morotscrudité (G+L)

Parsley-gratinated fish of the day with saffron sauce, roasted potatoes and dill and carrot crudité

Fredag

ÄNG- Tegelostgratinerad portabello med rotselleri, timjanyoghurt och vattenkrasse (L)

GÅRD- Sichuan chicken kung pao (kyckling wok), morotsris och saltrostade cashew

nötter(nötter)

Sichuan chicken kung pao (chicken stir-fry), carrot rice

ALLTID HOS

NOLA

ALWAYS AT NOLA

145 KR

Korv med surkål

Stekt korv på Gråbo gris med surkål, rostad potatis och dijoncreme (ägg, senap)

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 (ägg, senap, G)

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 (fisk, blötdjur, G)

Fish soup with blue mussels, thym aioli and garlic crutons

VECKANS

ONE PLANET PLATE

115 KR

Laksa – het nudelsoppa med chilirostad tofu och lime

Laksa – spicy noodle soup with chili-roasted tofu and lime



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

