

Unni Wilhelmsen. Konsertpakke med middag Torsdag 1. mars



Hovedrett: Braisert svinenakke med ovnsbakte rotgrønnsaker og aprikossjy.
Dessert: Nougatterte med vaniljesaus, jordbærsorbet og braisert ananas.
Billett inkludert middag, kr. 590,- Bestill på deltager.no/unni

Fra disken

Påsmurte Rundstykker:

Ost, skinke og salat (1a, 7)	31
Reker, majones og salat (1a, 2, 3)	42
Laks, egg og salat (1a, 3, 4)	42
Roastbeef, remulade og salat (1a, 3)	42

Nystekte Tebriks/Baguetter:

Ost, skinke, tomat og salat (1a, 7)	49
Reker, majones, agurk og salat (1a, 2, 3)	62
Laks, egg, agurk og salat (1a, 3, 4)	62
Focacciasmørbrød med div pålegg	89

Varmlunsj:

Omelett m/ost og skinke, serveres m/nystekt brød, salat	119
Karbonadesmørbrød m/stekte poteter og speilegg	99
Egg og baconsmørbrød på nystekt brød	89

Andre fristelser:

Frokost på fjæl, brød, div pålegg inkl. melk eller juice	79
Salat med reker, agurk, paprika, rødløk, brød og smør (1a, 4, 7)	94
Dagens salat, se tavle eller snakk med kokken!	94
Dagens lunsj, se tavle eller snakk med kokken!	99
Wraps m/ kylling og karridressing	39/69
Leverposteismørbrød m/sopp og bacon	69
Sildetallerken m/ brød	69

Det søte

Vi har et godt utvalg av hjemmebakte kaker, vafler, og lefser. Se også vår dessertmeny eller kokken's anbefalinger.

Se vårt rikholdige utvalg i mineralvann, kaffe, te, juice og nydelige økologiske safter fra Søbogaard, med smaker som hylleblomst, bringebær, eple og solbær.

Vi har godt utvalg av øl, vin og alkoholfritt drikke

Allergener oppgis med disse tallene i beskrivelsen av hver rett:
1. Gluten: **a)** hvete **b)** rug **c)** bygg **d)** havre, **e)** spelthvete **2.** Skalldyr, **3.** Egg, **4.** Fisk, **5.** Peanøtter, **6.** Soya, **7.** Melk/laktose, **8.** Nøtter, **9.** Selleri, **10.** Sennep, **11.** Sesamfrø, **12.** Sulfitter, **13.** Lupin, **14.** Bløtdyr

Barn 3 - 12 år: Middag for 65 kroner

Lie kulturkafé

Alltid hjemmelaget mat
i en trivelig atmosfære

Åpningstider

Mandag til torsdag	kl. 10 - 18
Fredag	kl. 10 - 13
Lunsj	kl. 11 - 13
Middag	kl. 13 - 18

Hver dag får du hjemmelaget og god mat hos oss!

Albansk mat på verdenskjøkkenet 27/2



Doriana er frivillig på vårt kjøkken og hun kommer fra Albania. Hun lager tradisjonell albansk mat denne dagen, sammen med våre kokker.

Fredagskosen fortsetter i 2018

Fredagsbuffet, inkl. kaffe kr. 119,-



LIE BYDELSHUS
Huset er ditt, bruk det!

Cappelensgate 8 | Tlf 35 54 46 70 | På nett: bydelshus.no

Følg oss!



Mandag 5. februar UKE 6

Lunsj:
Fransk løksuppe med ostetoast
(6, 7, 9, 10) 99

Middag:
Medisterkaker med surkål og smørdampet gulrot,
brun saus og nyrørte tyttebær (1a, 6, 7, 9, 10) 99

Ukens tilbud

Tirsdag 6. februar

Lunsj:
Pizzabaguett med salat og dressing (1a, 7) 79

Middag:
Fiskegrateng med råkost og smeltet smør
(1a, 4, 7) 139

Onsdag 7. februar

Lunsj:
Vår kjente fiskesuppe med foccacia (1a, 4, 7) 119

Middag:
Stekt ørret med friske grønnsaker og hollandaise
(3, 4, 7) 149

Torsdag 8. februar

Lunsj:
Club Sandwich med kylling, bacon, egg og karrimajones,
salat, tomat, agurk og rødløk mellom lagene. (1a, 3) 99

Middag:
Svinestek med rødkål, brun saus, og
nyrørte tyttebær (1a, 7) 159

Mandag 12. februar UKE 7

Lunsj:
Skogsoppsuppe (1a, 3, 7, 9, 10) 99

Middag:
Hønsfrikassé med et hint av estragon
En smakfull men glemte klassiker (1a, 6, 7, 9, 10) 149

Tirsdag 13. februar

Lunsj:
Burritos med kjøttdeig, blandet salat,
tacosaus og rømme (1a, 7, 9) 89

Middag:
Stekt laks med agurksalat og sandefjordssmør
(4, 7) 159

Onsdag 14. februar

Lunsj:
Vår kjente fiskesuppe med foccacia.
En "schlager" på onsdager. (1a, 4, 7) 119

Middag:
Lys lapskaus med flatbrød og rørte tyttebær
(1a, 9) 139

Torsdag 15. februar

Lunsj:
Cæsarsalat med kylling og brød (3, 4, 7) 129

Middag:
Bankekjøtt med kålstuing, brun saus og
nyrørte tyttebær (1a, 6, 7, 9) 169

Mandag 19. februar UKE 8

Lunsj:
Fyldig tomatsuppe med egg og pasta (1a, 3, 7) 99

Middag:
Finnbiff med fløtesaus og potetstappe.
Nyrørte tyttebær (1a, 6, 7, 9, 10) 149

Tirsdag 20. februar

Lunsj:
Lasagne med salat og dressing
(1a, 3, 7) 99

Middag:
Lettsaltet torsk med dampet gulrot
og baconfett (4, 7) 149

Onsdag 21. februar

Lunsj:
Vår kjente fiskesuppe med foccacia (1a, 4, 7) 119

Middag:
Flesk og duppe med kålotstappe (1a, 6, 7, 9, 10) 149

Torsdag 22. februar

Lunsj:
Hjemmebakt Foccacia med marinert kylling,
tomat og bacon (1a) 89

Middag:
Biff Stroganoff med ris og salat (1a, 6, 7, 9) 149

Mandag 26. februar UKE 9

Lunsj:
Kremet blomkålsuppe med sprøstekt bacon
og persillecoulis (1a, 7, 9) 99

Middag:
Stekt Kyllingfilet, brokkolisalat, paprikasaus
og båtpoteter (3, 7, 9, 10) 149

Tirsdag 27. februar

Lunsj:
Koljekaker med råkost og purre-smør.
Hjemmelaget såklart! (4, 7) 89

Middag:
Verdenskjøkkenet presenterer: Albania
Allergener merkes ved disken 139

Onsdag 28. februar

Lunsj:
Vår kjente fiskesuppe med foccacia.
En "schlager" på onsdager. (1a, 4, 7) 119

Middag:
Eirik's kjøttkaker med ertestuing, brun saus
og nyrørte tyttebær (1a, 6, 9) 149

Torsdag 1. mars

Lunsj:
Kyllingwok med grønnsaker og nudler
(1a, 3, 7) 99

Middag:
Ovnsbakt skrei med bakte beter og chorizo
serveres med ertepure (1a, 6, 7, 9) 169