



# Syk eller vondt noe sted?

Hvem kan du kontakte? Du som er ny i landet får nyttige tips om dette på kveldens møte!

**Tirsdag 20. mars kl. 18.30**

## I disken vår finner du:

### 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

MARS 2018

# 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!

## Flesk og duppe onsdag 14. mars



## Lunsjbuffet hver fredag kl. 11.00



**LIE BYDELSHUS**  
Huset er ditt, bruk det!

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

Følg oss!



Mandag 5. mars **UKE 10**

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

**Middag:**  
Lasagne med salat og dressing (1a, 6, 7, 9, 10) 139

Tirsdag 6. mars

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

**Middag:**  
Fylldig fiskegryte med rød og hvit fisk samt grønnsaker (1a, 4, 7) 149

Onsdag 7. mars

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

**Middag:**  
Bifflapskaus med rørte tyttebær (9) 149

Torsdag 8. mars

**Lunsj:**  
Chorizopølse med hjemmelaget potetmos (7) 99

**Middag:**  
Svinesnitzel med soppsaus og poteter (1a, 3, 7) 149

Mandag 12. mars **UKE 11**

**Lunsj:**  
Potet og purresuppe med sprøstekt bacon (1a, 3, 9, 10) 99

**Middag:**  
Stekt kyllingfilet med brokkolisalat, paprikasaus og båtpoteter (3, 7, 9, 10) 149

Tirsdag 13. mars

**Lunsj:**  
Pulled pork sandwich med coleslaw (1a, 4, 7, 10) 99

**Middag:**  
Ovnsbakt laks med rotgrønnsaker og stekte poteter (4) 159

Onsdag 14. mars

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

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

Torsdag 15. mars

**Lunsj:**  
Pasta penne med tomatsaus og bacon (1a, 4, 7) 89

**Middag:**  
Kyllinglår med søtpotetpuré og brokkoli (7) 149

Mandag 19. mars **UKE 12**

**Lunsj:**  
Bakt potet med tilbehør (se info ved disk) 119

**Middag:**  
Moussaka med grønn salat (1a, 7) 139

Tirsdag 20. mars **VI FEIRER IBSENS BURSDAG**

**Lunsj:**  
Spicy kyllingsuppe med hjemmebakt focaccia (1a, 3, 9, 10) 99

**Middag:**  
Verdenskjøkkenet med tradisjonsmat fra Sør-Amerika (se info ved disk) **100**

Onsdag 21. mars

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

**Middag:**  
Eiriks kjøttkaker med grønnsaker, ertestuing, brun saus og rørte tyttebær (1a, 6, 9) 149

Torsdag 22. mars

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

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

## «Elsk din niste som deg selv»

Henrik Ibsen 20. mars 1828

Den 20. mars fyller Henrik Ibsen 190 år. Det feirer vi i kafeèn med god tradisjonsmat fra Sør-Amerika og Verdenskjøkkenet som presenteres av Chinor.

Bydelshuset og kulturkafeen holder stengt i påskeuka, men vi ønsker deg velkommen tilbake den 3. april

