



PELIKANEN
CAFÉ & BISTRO

LUNCHMENY



Varje dag mellan 11:30-14:30,
serverar vi bakad potatis, kycklingwraps,
sallad & 3 olika sorters foccacia.

Beställ alltid din mat framme i kassan.

I alla luncher ingår en liten salladsbuffé, bröd, tårta,
kaffe/te & kaka, det finner du nere vid vår bistrodel.

Pris **89:-**

SalladsMåndag

Salladsbuffé

Minst 3 olika sallader med ett tillbehör,
kyckling/lax eller handskalade räkor.

Ät så mycket du orkar!

Lägg till 10:- för handskalade räkor.

99:-

SoppFredag

Det finns alltid tre sorters soppa.

I vegansk, I kött och I skaldjursoppa.

I priset ingår alla soppsorter.

Ät så mycket du orkar!

Alla soppor är laktos- & glutenfria.

99:-

TacoTisdag

Varför vänta ända till fredag med tacos?

Ät så mycket du orkar!

99:-

LyxlunchLördag

Minibuffé med soppa, gratäng, salladsbuffé

Passar för hela familjen.

Barn under 10 år har särskild betalning.

5:-/år, ex. 5:- x 6 år = 30:-

129:-

PajOnsdag

Minst 3 olika sorters pajer.

Det finns alltid en skaldjurspaj,
en köttpaj och en vegetarisk.

Ät så mycket du orkar!

99:-

SöndagsBrunch

Mellan 10-13 serverar vi vårt underbart
goda brunch! Glöm inte boka bord!

Vi serverar självklart andra luncher
utöver brunchen.

129:-

GratängTorsdag

Det finns alltid två olika sorters gratänger
att välja mellan, varav 1 vegetarisk!

Ät så mycket du orkar!

99:-

För de mindre

Pannkakor.

2 st/portion med sylt & grädde.

Pasta & köttbullar.

Buffé.

Barn under 10 år har särskild betalning.

5:-/år, ex. 5:- x 6 år = 30:-

40:-

40:-

Följ oss på



@StigsPelikanen

Facebook **Stigs Pelikanen Café och Bistro**

Kika gärna in på vår hemsida för att
läsa mer om vår historia i företaget
och mer om vårt sortiment.

www.stigscafe.se

Glöm inte
vår kundklubb
SMS:a "ON PEL"
Till
71-770



PELIKANEN
CAFÉ & BISTRO

BISTROMENY

Serveras varje dag efter 15.00

Pelikanens specialite!



Tarte flambée

En stenuksbakad botten som är struken med creme fraiche & kesellås, gul lök, mozzarella & cheddarost och sedan toppingen som önskas nedan.

Espana – lufttorkad skinka, honung, ruccola & pomamore.

Chevré – chevré, päron, honung, valnötter, ruccola & pomamore.

Pulled Pork – pulled pork, BBQ-sauce, rödlök & ruccola.

Smögen – Handskalade räkor, gräddfil, rödlök & ruccola.

Fläskfilé – Bearnaise, fläskfilé, ruccola & pomamore.

Chevrésallad med handskalade räkor

Sallad som innehåller rostade pumpakärnor, cocktailtomat, tranbär, gurka.

Serveras med grillat surdegsbröd och extra vinägrett.

Lägg till 19:- för handskalade räkor.

Fläskfilétoast

Med vårt egenbakade surdegsbröd bildar vi en underbar kombination med fläskfilé, bearnaise och sallad till en underbar toast.

Vi serverar den med rotfruktschips, extra bearnaise och sedan toppar vi den med krispig lufttorkad skinka, cocktailtomat.

Quesadilla

Med vinterns härliga smaker av pulled pork & BBQ-sauce. Toppas med rödlök och serveras med rotfruktschips och gräddfil.

Färsk pasta

Med starka smaker av chili & paprika. Serveras med kyckling men går även att få veganska tsayspett till. Tillsammans med detta serverar vi ett grillat surdegsbröd.

Dryckesmeny

Eriksberg 50 cl	72:-
Carlsberg export	69:-
Staropramen	69:-
Brooklyn IPA	72:-
Brooklyn lager	69:-
Somersby sparkling rosé	65:-
Somersby Päron	65:-

139:-

149:-

159:-

169:-

149:-

Pelikanens röda viner

Kleine zalze Vineyard Selection Shiraz, Sydafrika 2013	89:-/355:-
La chapelle GSM, Frankrike 2013 EKO	80:-/310:-
Dogajolo Toscano Rosso, Italien 2013	88:-/350:-
Santa Ana Classic Chardonnay Chenin, Argentina	79:-/300:-

Pelikanens vita viner

La Chapelle Chardonnay, Frankrike 2015 EKO	80:-/310:-
Dogajolo Toscano Bianco, Italien 2015	88:-/350:-
Santa Ana Classic Shiraz Malbec, Argentina	79:-/300:-

Pelikanens bubbel

Prosecco Pizzolato, Italien 20cl EKO Vegan	109:-
Prosecco Pizzolato, Italien 75 cl EKO Vegan	349:-
Juliá & Navinés Cava Brut, Spanien, 75cl Vegan	299:-

Pelikanens alkoholfria

Carlsberg NO2N alco	39:-
Somersby NO2N alco	39:-
Rött vin 37,5 cl	55:-
Vitt vin 37,5cl	55:-

119:-

99:-

149:-