



Menu / fredag

- Dagens inspiration:** Japansk
- Brød:** Surdejsbrød (1) and rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Shiso-, shoyu- og sort sesam-tilsmagt yoghurt (6,7,11)
- Til brød - Alle vegansk:** Shiso-, shoyu- og sort sesam-tilsmagt yoghurt (6,11)
- Til brød - Full:** Tunsalat med tomater og purløg (3,4,10,12,T)
- Til brød - Green:** Cremet champignons med tomater og purløg (3,7,10,12,T)
- Til brød - Green vegansk:** Cremet champignons med tomater og purløg (6,12,T)
- Grønt stykke:** Bagte majroer med miso- og limedressing (6,12)
- Grønt stykke vegansk:** Baked turnips with miso and lime dressing (6,12)
- Let salat:** Mizuna og frillice med agurker, krydderurter og yuzu
- Let salat vegansk:** Mizuna og frillice med agurker, krydderurter og yuzu
- Fyldig salat:** Glasnudler med babyspinat, edamame, kinaradiser, gulerødder og sesam-wasabidressing (6,10,11)
- Fyldig salat vegansk:** Glasnudler med babyspinat, edamame, kinaradiser, gulerødder og sesam-wasabidressing (6,10,11)
- Green noon:** Miso-glaseret grøntsagsboller med mungbønner, squash, gulerødder, græskar og syltede rødløg - 5 stk pr person (1,6,9,11,B), hertil quinoa med stegte shitakesvampe og sesam (11,S)
- Green noon vegansk:** Miso-glaseret grøntsagsboller med mungbønner, squash, gulerødder, græskar og syltede rødløg - 5 stk pr person (1,6,9,11,B), hertil quinoa med stegte shitakesvampe og sesam (11,S)
- Full noon:** Miso-glazed organic pork meatballs, with celeriac, carrots, pumpkin, and pickled red onions - 4 pcs. per person (1,6,9,11), hertil quinoa med stegte shitakesvampe og sesam (11,S)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO



Menu / fredag

- Today's inspiration:** Japanese
- Bread:** Sourdough bread (1) and rye bread (1)
- For bread - All:** Shiso, shoyu, black sesame seasoned yoghurt (6,7,11)
- For bread - All vegan:** Shiso, shoyu, black sesame seasoned yoghurt (6,11)
- For bread - Full:** Tuna salad with tomatoes and chives (3,4,10,12,T)
- For bread - Green:** Creamy button mushroom salad with tomatoes and chives (3,7,10,12,T)
- For bread - Green vegan:** Creamy button mushroom salad with tomatoes and chives (6,12,T)
- Green piece:** Bagte majroer med miso- og limes dressing (6,12)
- Green piece vegan:** Baked turnips with miso and lime dressing (6,12)
- Light salad:** Mizuna and frillice with cucumbers, herbs and yuzu
- Light salad vegan:** Mizuna and frillice with cucumbers, herbs and yuzu
- Heavy salad:** Glass noodles with baby spinach, edamame, radishes, carrots, and sesame-wasabi dressing (6,10,11)
- Heavy salad vegan:** Glass noodles with baby spinach, edamame, radishes, carrots, and sesame-wasabi dressing (6,10,11)
- Hot dishes - Green noon:** Miso-glazed veggie balls with mung beans, zucchini, carrots, pumpkin, and pickled red onions - 5 pcs. per person (1,6,9,11,B), served with quinoa with roasted shitake mushrooms and sesame (11,S)
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Miso-glazed veggie balls with mung beans, zucchini, carrots, pumpkin, and pickled red onions - 5 pcs. per person (1,6,9,11,B), served with quinoa with roasted shitake mushrooms and sesame (11,S)
- Hot dishes - Full noon:** Miso-glasserede kødboller af øko-gris med knoldselleri, gulerødder, græskar, og syltede rødløg - 4 stk pr. person (1,6,9,11), served with quinoa with roasted shitake mushrooms and sesame (11,S)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO