

HUB 2 Uge 24

Mandag

Nænsomt bagt laks med kartofler i dild-citronvinaigrette. Serveret med sprød grøn salat med mormordressing og urteolie. **(3+6+14)**

Grøn ret

Grillet spidskål og ristede kikærter med kartofler i dild-citronvinaigrette. Serveret med sprød grøn salat med mormordressing og urteolie. **(6+14)**

Tirsdag

Larb moo. Autentisk thai-ret på svinekød med umami, syre og friskhed. Serveret med jasminris, frisk thai-basilikum og sprøde bønnespirer. **(3+9+10+15)**

Grøn ret

Larb tofu. Samme lækre ret baseret på sprød tofu. **(9+10+15)**

Onsdag

Pasta puttanesca. Dyb, intens italiensk klassiker med kapers, oliven og tomat. **(1+14+15)**

Torsdag

Peri peri-kyllingelår, marineret i grillet rød peber og chili og langtidsbagt. Serveret med søde kartofler og sprød kålslaw med friske urter og syrlighed. **(14+15)**

Grøn ret

Piri piri-tempheh, marineret i grillet rød peber og chili. Serveret med søde kartofler og sprød kålslaw med friske urter og syrlighed. **(14+15)**

Fredag

Reuben sandwich. Sprængt oksespidsbryst, surkål, russisk salat og en tand sennep. Måske en af de bedste sandwiches overhovedet. **(1+2+6+11+13+14)**

Grøn ret

Reuben sandwich med saltbagt selleri, surkål, russisk salat og en tand sennep. **(1+2+6+10+11+13+14)**



HUB 2 Week 24

Monday

Gently baked salmon with potatoes in a dill-lemon vinaigrette. Served with a fresh green salad with grandma's dressing and herb oil. **(3+6+14)**

Green dish

Grilled pointed cabbage and roasted chickpeas with potatoes in a dill-lemon vinaigrette. Served with a fresh green salad with grandma's dressing and herb oil. **(6+14)**

Tuesday

Larb moo. Authentic Thai dish with pork — umami, acidity and freshness. Served with jasmine rice, fresh thai basil and crisp bean sprouts. **(3+9+10+15)**

Green dish

Larb tofu. The same delicious dish made with crispy tofu. **(9+10+15)**

Wednesday

Pasta puttanesca. A deep, intense Italian classic with capers, olives and tomato. **(1+14+15)**

Thursday

Peri peri chicken thighs, marinated in grilled red pepper and chili and slow-baked. Served with sweet potatoes and a crisp cabbage slaw with fresh herbs and tang. **(14+15)**

Green dish

Piri piri tempeh, marinated in grilled red pepper and chili. Served with sweet potatoes and a crisp cabbage slaw with fresh herbs and tang. **(14+15)**

Friday

Reuben sandwich. Brined beef brisket, sauerkraut, Russian dressing and a touch of mustard. Perhaps one of the best sandwiches there is. **(1+2+6+11+13+14)**

Green dish

Reuben sandwich with salt-baked celeriac, sauerkraut, Russian dressing and a touch of mustard. **(1+2+6+10+11+13+14)**