

KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 25

HUB 1

MANDAG

Nordafrikansk shakshuka med mørt oksekød og sæsonens grøntsager, braiseret i krydret tomatsauce og pocheret med silkebløde æg, toppet med frisk persille. Serveret med sprøde fuldkorns baguette parisiene, cremet limabønne og spinathummus samt hjemmelavet røget chilisauce. (1+10+15)

GRØN RET

Nordafrikansk shakshuka med ærteprotein og sæsonens grøntsager, braiseret i krydret tomatsauce og pocheret med silkebløde æg, toppet med frisk persille. Serveret med sprøde fuldkorns baguette parisiene, cremet limabønne og spinathummus samt hjemmelavet røget chilisauce. (1+10+15)

TIRSDAG

Silkeblød kyllingegryde med sæsonens grøntsager, serveret på luftig smørmonteret kartoffelmos og toppet med frisk purløg. Hertil sprødt syltede agurker a part. (6+10+15)

GRØN RET

Silkeblød soyaproteingryde med sæsonens grøntsager, serveret på luftig smørmonteret kartoffelmos og toppet med frisk purløg. Hertil sprødt syltede agurker a part. (6+10+15)

ONSDAG

Argentinsk fugazzeta — en gyldenbagt, osteudfyldt focaciapizza kronet med karamelliserede bløde løg og duftende oregano. Serveret med sprød fennikel-rucolasalat, cremet oliventapenade og frisk citrusvinaigrette. (1+6+13+15)

TORS DAG

Saftig nakkekotelet med fløjlsblød svampesauce, gyldenristede kartofler og urteduftende squash. Hertil hø-bagt knoldselleri vendt i rødvinvinaigrette og drysset med ristede kerner. (6+10+13)

GRØN RET

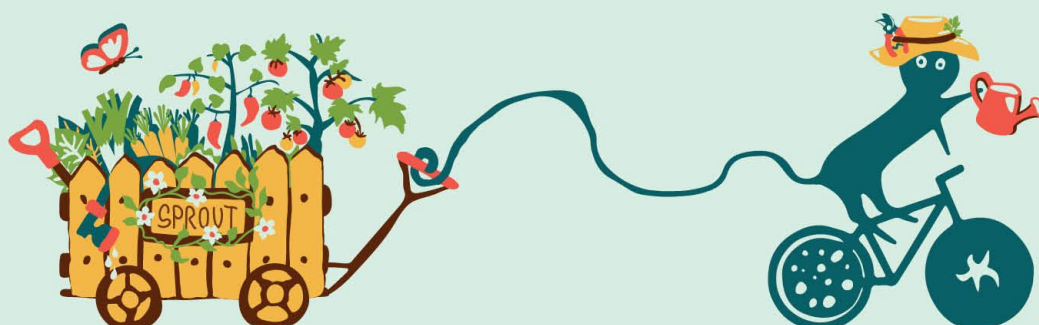
Sprødstegt tofu med fløjlsblød svampesauce, gyldenristede kartofler og urteduftende squash. Hertil hø-bagt knoldselleri vendt i rødvinvinaigrette og drysset med ristede kerner. (6+7+10+13)

FREDAG

Mørt pulled kalkun i wok med ris og sprøde grøntsager, vendt i sødmefuld appelsin-hoisinsauce og toppet med knasende bønnespirer og friske forårsløg. Hertil dampet bok choy med nøddeagtig sesamdressing. (7+8+13+15)

GRØN RET

Sprøde æg i wok med ris og sæsonens grøntsager, vendt i sødmefuld appelsin-hoisinsauce og toppet med knasende bønnespirer og friske forårsløg. Hertil dampet bok choy med nøddeagtig sesamdressing. (2+7+8+13+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 25

HUB 1

MONDAY

North African shakshuka with tender beef and seasonal vegetables, braised in spiced tomato sauce and poached with silky eggs, topped with fresh parsley. Served with crispy wholegrain baguette parissienne, creamy lima bean and spinach hummus and homemade smoked chilli sauce. (1+10+15)

GREEN DISH

North African shakshuka with pea protein and seasonal vegetables, braised in spiced tomato sauce and poached with silky eggs, topped with fresh parsley. Served with crispy wholegrain baguette parissienne, creamy lima bean and spinach hummus and homemade smoked chilli sauce. (1+10+15)

TUESDAY

Silky smooth chicken stew with seasonal vegetables, served on fluffy butter-mounted mashed potato topped with fresh chives. With crisp pickled cucumbers on the side. (6+10+15)

GREEN DISH

Silky smooth soy protein stew with seasonal vegetables, served on fluffy butter-mounted mashed potato topped with fresh chives. With crisp pickled cucumbers on the side. (6+10+15)

WEDNESDAY

Argentinian fugazzeta — a golden-baked, cheese-filled focaccia pizza crowned with caramelised soft onions and fragrant oregano. Served with crisp fennel and rocket salad, creamy olive tapenade and fresh citrus vinaigrette. (1+6+13+15)

THURSDAY

Juicy pork neck cutlet with velvety mushroom sauce, golden roasted potatoes and herb-scented courgette. With hay-baked celeriac tossed in red wine vinaigrette and sprinkled with toasted seeds. (6+10+13)

GREEN DISH

Crispy fried tofu with velvety mushroom sauce, golden roasted potatoes and herb-scented courgette. With hay-baked celeriac tossed in red wine vinaigrette and sprinkled with toasted seeds. (6+7+10+13)

FRIDAY

Tender pulled turkey stir-fried with rice and crisp vegetables, tossed in sweet orange-hoisin sauce and topped with crunchy bean sprouts and fresh spring onions. With steamed bok choy with a nutty sesame dressing. (7+8+13+15)

GREEN DISH

Crispy eggs stir-fried with rice and seasonal vegetables, tossed in sweet orange-hoisin sauce and topped with crunchy bean sprouts and fresh spring onions. With steamed bok choy with a nutty sesame dressing. (2+7+8+13+15)

