

KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 37

GLOBETROTTER

MANDAG / TIRSDAG

Mongolsk gris, stir fry med nakkefilet og grøntsager vendt i en sød og salt sauce med ingefær og hvidløg, serveret på ris og toppet med sesam og forårsløg. Hertil blancherede haricots verts med gomadressing. (7+8+11+15)

GRØN RET

Mongolsk tofu, stir fry med tofu og grøntsager vendt i en sød og salt sauce med ingefær og hvidløg, serveret på ris og toppet med sesam og forårsløg. Hertil blancherede haricots verts med gomadressing. (7+8+11+15)

ONSDAG

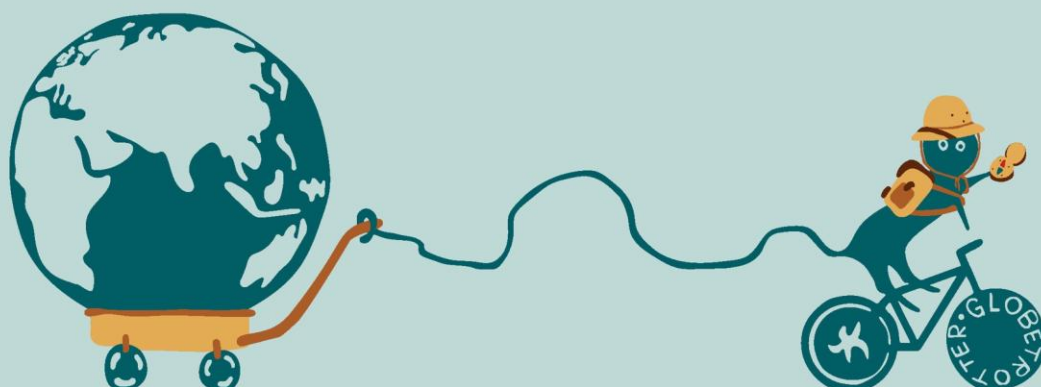
Smørristet fregola med kikærter, majs og zucchini, toppet med parmesan og basilikum. Hertil krydderurtebagte løg og pisket ricotta med olivenolie og basilikumglaze. Retten serveres også glutenfri. (1+6+13+15)

TORSdag / FREDAG

Ristet kalkuncuvette med flødesauce og confiteret hvidløgskartoffelmos toppet med persille. Hertil ristede rosenkål og tranebærsauce. (6+15)

GRØN RET

Linse- og svampefarsbrød med flødesauce og confiteret hvidløgskartoffelmos toppet med persille. Hertil ristede rosenkål og tranebærsauce. (6+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 37

GLOBETROTTER

MONDAY / TUESDAY

Mongolian pork, a stir fry of pork neck and vegetables tossed in a sweet and salty sauce with ginger and garlic, served on rice and topped with sesame and spring onion. Served with blanched green beans in goma dressing. (7+8+11+15)

GREEN DISH

Mongolian tofu, a stir fry of tofu and vegetables tossed in a sweet and salty sauce with ginger and garlic, served on rice and topped with sesame and spring onion. Served with blanched green beans in goma dressing. (7+8+11+15)

WEDNESDAY

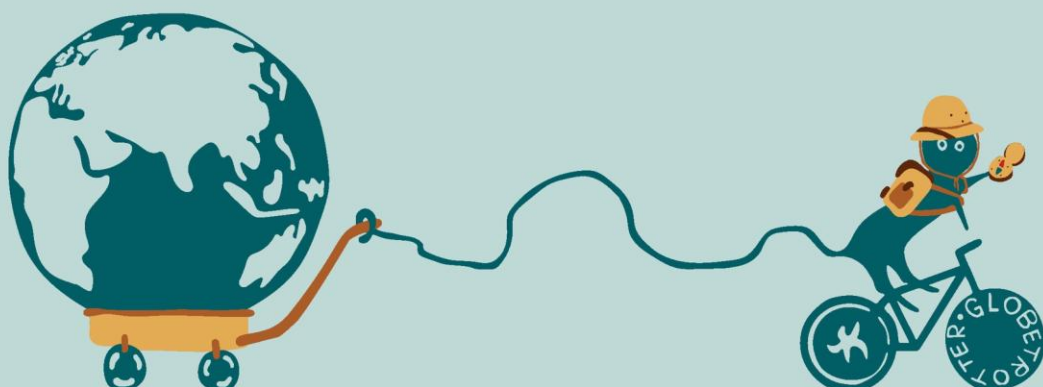
Butter-toasted fregola with chickpeas, sweetcorn and courgette, topped with parmesan and basil. Served with herb-baked onions and whipped ricotta with olive oil and basil glaze. Also available gluten free. (1+6+13+15)

THURSDAY / FRIDAY

Roasted turkey with cream sauce and confit garlic mash topped with parsley. Served with roasted Brussels sprouts and cranberry sauce. (6+15)

GREEN DISH

Lentil and mushroom loaf with cream sauce and confit garlic mash topped with parsley. Served with roasted Brussels sprouts and cranberry sauce. (6+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 37

HOMEBOUND

MANDAG / TIRSDAG

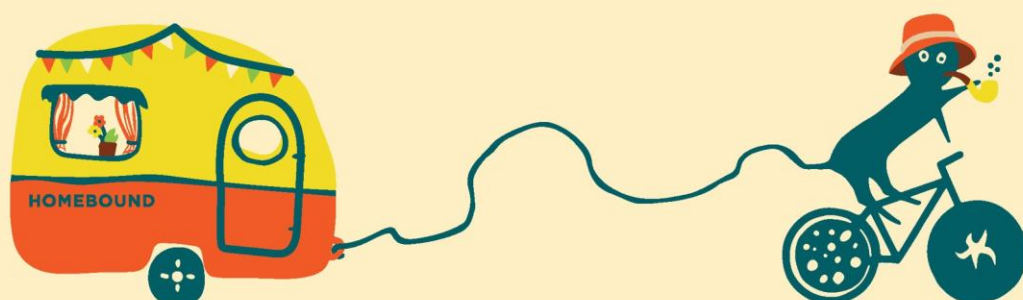
Kyllingeboller i karry med ris, toppet med persille. Hertil spicy mangochutney, ristet kokos og agurkesalat. Retten serveres også glutenfri. (1+2)

ONSDAG

Stor og mættende burger med linse- og rødbedebøf, masser af friske grøntsager, ketchup og grov dijonaisse. Hertil bagte rodfrugter og chilimayonnaise. Retten serveres også glutenfri. (1+2+6+11)

TORSDAG / FREDAG

Biksemad af oksekød toppet med spejlæg og purløg. Hertil syltede rødbeder, rugbrødsknas og bearnaise creme. Retten er glutenfri uden rugbrødsknas. (1+2+6+11)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 37

HOMEBOUND

MONDAY / TUESDAY

Chicken meatballs in curry with rice, topped with parsley. Served with spicy mango chutney, toasted coconut and cucumber salad. Also available gluten free. (1+2)

WEDNESDAY

A big, filling burger with a lentil and beetroot patty, plenty of fresh vegetables, ketchup and coarse dijonnaise. Served with baked root vegetables and chilli mayonnaise. Also available gluten free. (1+2+6+11)

THURSDAY / FRIDAY

Danish beef hash (biksemaad) topped with a fried egg and chives. Served with pickled beetroot, rye bread crunch and béarnaise cream. Gluten free without the rye bread crunch. (1+2+6+11)

