

KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 38

HUB 1

MANDAG

Hong Kong sweet and sour gris, sød og syrlig svinekød tilberedt som i Hong Kong, serveret med jasminris og toppet med forårsløg. Hertil chiliolie og asiatisk slaw. Retten er glutenfri. (7+15)

GRØN RET

Hong Kong sweet and sour østershatte, søde og syrlige østershatte tilberedt som i Hong Kong, serveret med jasminris og toppet med forårsløg. Hertil chiliolie og asiatisk slaw. Retten er glutenfri. (7+15)

TIRSDAG

Toskansk kylling, stegt kyllingebryst på kartoffelmos, toppet med cremet sauce med soltørrede tomater, spinat og et drys parmesan. Hertil chilisauce og blancherede grønne bønner vendt med koldpresset rapsolie med smørsmag og ristet hvidløg. Retten er glutenfri og laves også mælkefri. (6+15)

GRØN RET

Toskanske kikærter, italiensk krydrede kikærter på kartoffelmos, toppet med cremet sauce med soltørrede tomater, spinat og et drys parmesan. Hertil chilisauce og blancherede grønne bønner vendt med koldpresset rapsolie med smørsmag og ristet hvidløg. Retten er glutenfri og laves også mælkefri, og er så vegansk. (6+15)

ONSDAG

Palak paneer, indisk spinatgryde med paneer (ost), serveret med jeeraris og toppet med sprød namkeen. Hertil boondi raita, kachumbersalat, lime, chilisauce og koriander. Retten er glutenfri og laves også vegansk med tofu. (4+6+15)

TORSdag

Italiensk oksekøds-lasagne, toppet med varm, cremet vodikasauce, parmesan og persille. Hertil chilisauce og italiensk hakket salat med rødvinsvinaigrette. Retten serveres også glutenfri og mælkefri. (1+2+6+10+13+15)

GRØN RET

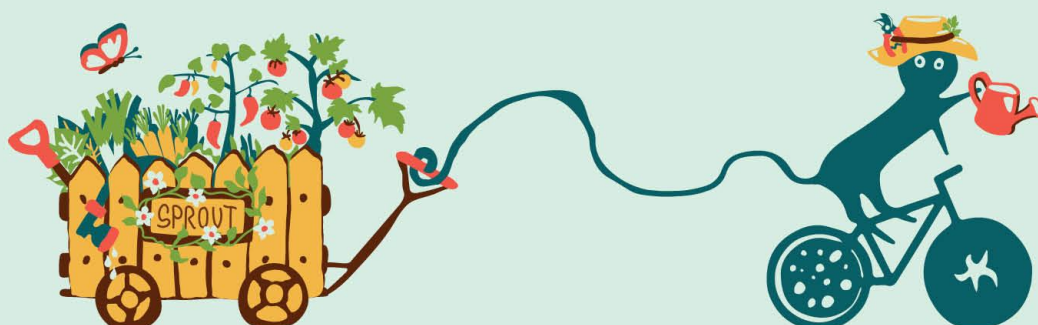
Italiensk ærteprotein-lasagne, toppet med varm, cremet vodikasauce, parmesan og persille. Hertil chilisauce og italiensk hakket salat med rødvinsvinaigrette. Retten serveres også glutenfri og mælkefri (vegansk). (1+2+6+10+13+15)

FREDAG

Libanesisk baharatkylling, levantinsk krydret kylling serveret med rispilaf vendt med vermicellinudler og ristede mandler, toppet med ristet zucchini med hvidløg og citron. Hertil fattoush, chilisauce, lime-saltyoghurt og koriander. Retten serveres også glutenfri, med salaten uden brød. (1+6+9+15)

GRØN RET

Libanesisk baharatblomkål, levantinsk krydret blomkål serveret med rispilaf vendt med vermicellinudler og ristede mandler, toppet med ristet zucchini med hvidløg og citron. Hertil fattoush, chilisauce, lime-saltyoghurt og koriander. Retten serveres også glutenfri, med salaten uden brød. (1+6+9+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 38

HUB 1

MONDAY

Hong Kong sweet and sour pork, sweet and tangy pork made the Hong Kong way, served with jasmine rice and topped with spring onion. Served with chilli oil and Asian slaw. The dish is gluten free. (7+15)

GREEN DISH

Hong Kong sweet and sour oyster mushrooms, sweet and tangy oyster mushrooms made the Hong Kong way, served with jasmine rice and topped with spring onion. Served with chilli oil and Asian slaw. The dish is gluten free. (7+15)

TUESDAY

Tuscan chicken, pan-fried chicken breast on mashed potato, topped with a creamy sauce of sun-dried tomatoes, spinach and a sprinkle of parmesan. Served with chilli sauce and blanched green beans tossed in cold-pressed butter-flavoured rapeseed oil and roasted garlic. Gluten free, and also available dairy free. (6+15)

GREEN DISH

Tuscan chickpeas, Italian-spiced chickpeas on mashed potato, topped with a creamy sauce of sun-dried tomatoes, spinach and a sprinkle of parmesan. Served with chilli sauce and blanched green beans tossed in cold-pressed butter-flavoured rapeseed oil and roasted garlic. Gluten free, and also available dairy free, which makes it vegan. (6+15)

WEDNESDAY

Palak paneer, Indian spinach curry with paneer (cheese), served with jeera rice and topped with crunchy namkeen. Served with boondi raita, kachumber salad, lime, chilli sauce and coriander. Gluten free, and also available vegan with tofu. (4+6+15)

THURSDAY

Italian beef lasagne, topped with warm, creamy vodka sauce, parmesan and parsley. Served with chilli sauce and an Italian chopped salad with red wine vinaigrette. Also available gluten free and dairy free. (1+2+6+10+13+15)

GREEN DISH

Italian pea protein lasagne, topped with warm, creamy vodka sauce, parmesan and parsley. Served with chilli sauce and an Italian chopped salad with red wine vinaigrette. Also available gluten free and dairy free (vegan). (1+2+6+10+13+15)

FRIDAY

Lebanese baharat chicken, Levantine-spiced chicken served with rice pilaf tossed with vermicelli noodles and toasted almonds, topped with roasted courgette with garlic and lemon. Served with fattoush, chilli sauce, lime and salt yoghurt and coriander. Also available gluten free, with the salad without bread. (1+6+9+15)

GREEN DISH

Lebanese baharat cauliflower, Levantine-spiced cauliflower served with rice pilaf tossed with vermicelli noodles and toasted almonds, topped with roasted courgette with garlic and lemon. Served with fattoush, chilli sauce, lime and salt yoghurt and coriander. Also available gluten free, with the salad without bread. (1+6+9+15)

