KAYS
VERDENSKØKKEN

**UGE 45**

# GLOBETROTTER

**MANDAG / TIRSDAG**

Coq au vin, klassisk fransk ret med kylling braiseret i fyldig rødvinssauce med grøntsager, serveret med cremet kartoffelmos og toppet med frisk persille. Hertil grøn salat og sennepsvinaigrette ved siden af. *(6+11+13+15)*

**GRØN RET**

Coq au vin med blomkål braiseret i fyldig rødvinssauce med grøntsager, serveret med cremet kartoffelmos og toppet med frisk persille. Hertil grøn salat og sennepsvinaigrette ved siden af. *(6+11+13+15)*

**ONSDAG**

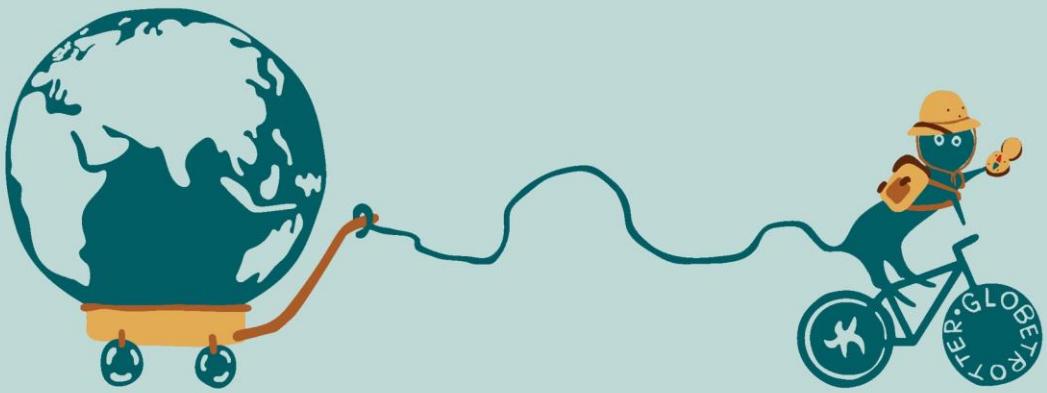
Srilankansk coconut dal palak, cremet linse- og spinatcurry kogt på kokosmælk, krydret med srilankanske krydderier, sennepsfrø og friske krydderurter. Serveres med dampede basmatiris, traditionelt srilankansk fladbrød (pol roti) og en række friske, krydrede tilbehør. *(1+11)*

**TORSDAG / FREDAG**

Filippinsk svinekøds-adobo, mørt langtidsstegt svinekød i en fyldig, aromatisk sauce af soja, eddike, hvidløg og laurbærblade. Serveres på en bund af dampede jasminris med sprød pak choi. *(1+7+15)*

**GRØN RET**

Svampe- og tofu-adobo i en fyldig, aromatisk sauce af soja, eddike, hvidløg og laurbærblade. Serveres på en bund af dampede jasminris med sprød pak choi. *(1+7+15)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

**WEEK 45**

# GLOBETROTTER

**MONDAY / TUESDAY**

Coq au vin, a classic French dish with chicken braised in a rich red wine sauce with vegetables, served with creamy mashed potatoes and topped with fresh parsley. Served with a green salad and mustard vinaigrette on the side. *(6+11+13+15)*

**GREEN DISH**

Coq au vin with cauliflower braised in a rich red wine sauce with vegetables, served with creamy mashed potatoes and topped with fresh parsley. Served with a green salad and mustard vinaigrette on the side. *(6+11+13+15)*

**WEDNESDAY**

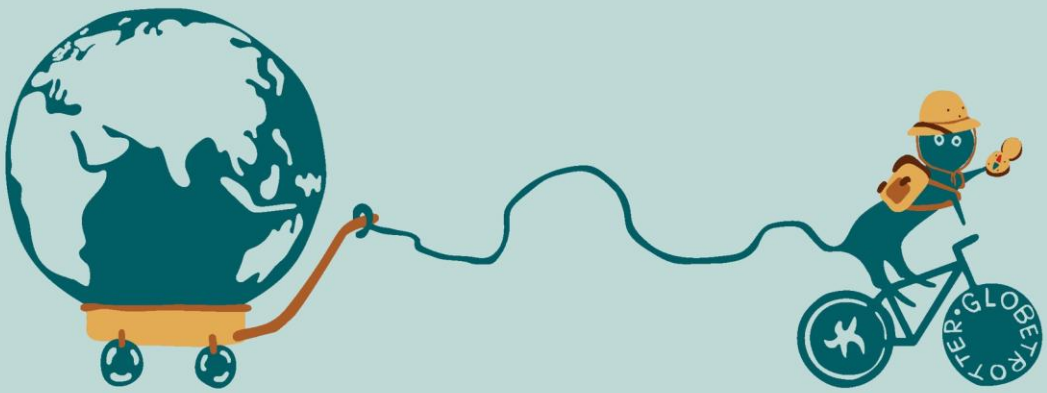
Sri Lankan coconut dal palak, a creamy lentil and spinach curry cooked in coconut milk, seasoned with Sri Lankan spices, mustard seeds and fresh herbs. Served with steamed basmati rice, traditional Sri Lankan flatbread (pol roti) and a range of fresh, spiced sides. *(1+11)*

**THURSDAY / FRIDAY**

Filipino pork adobo, tender slow-cooked pork in a rich, aromatic sauce of soy, vinegar, garlic and bay leaves. Served on a bed of steamed jasmine rice with crisp pak choi. *(1+7+15)*

**GREEN DISH**

Mushroom and tofu adobo in a rich, aromatic sauce of soy, vinegar, garlic and bay leaves. Served on a bed of steamed jasmine rice with crisp pak choi. *(1+7+15)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

**UGE 45**

# HOMEBOUND

**MANDAG / TIRSDAG**

Honning-sennepsglaseret hamburgryg ledsaget af klassiske flødekartofler og en sprød slaw af sæsonens æbler og sennep. *(1+2+6+11+13)*

**GRØN RET**

Honning-sennepsglaseret knoldselleri ledsaget af klassiske flødekartofler og en sprød slaw af sæsonens æbler og sennep. *(1+2+6+10+11+13)*

**ONSDAG**

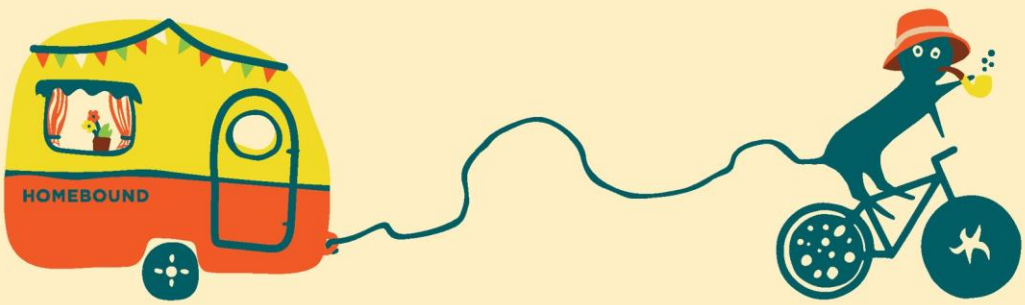
Bløde kartoffelgnocchi vendt i en fyldig flødesauce med soltørrede tomater, spinat og hvidløg. Gratineret med gylden, smeltet mozzarella og parmesan. *(1+2+6+13+15)*

**TORSDAG / FREDAG**

Sprøde, gyldne kyllingelår serveret med en fyldig, cremet persillesovs. Ledsages af møre pillekartofler og en klassisk, syrlig agurkesalat. *(1+6+13)*

**GRØN RET**

Sprøde, gyldne grøntsager serveret med en fyldig, cremet persillesovs. Ledsages af møre pillekartofler og en klassisk, syrlig agurkesalat. *(1+6+13)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

**WEEK 45**

# HOMEBOUND

**MONDAY / TUESDAY**

Honey-mustard glazed smoked pork loin accompanied by classic creamed potatoes and a crisp slaw of seasonal apples and mustard. *(1+2+6+11+13)*

**GREEN DISH**

Honey-mustard glazed celeriac accompanied by classic creamed potatoes and a crisp slaw of seasonal apples and mustard. *(1+2+6+10+11+13)*

**WEDNESDAY**

Soft potato gnocchi tossed in a rich cream sauce with sun-dried tomatoes, spinach and garlic. Gratinated with golden, melted mozzarella and parmesan. *(1+2+6+13+15)*

**THURSDAY / FRIDAY**

Crisp, golden chicken thighs served with a rich, creamy parsley sauce. Accompanied by tender boiled potatoes and a classic, tangy cucumber salad. *(1+6+13)*

**GREEN DISH**

Crisp, golden vegetables served with a rich, creamy parsley sauce. Accompanied by tender boiled potatoes and a classic, tangy cucumber salad. *(1+6+13)*

