

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Jose
Kok

Én dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger.

Mad fra Peru er den perfekte kombination af syrligt, stærkt og friskt. Jeg glæder mig til at vise folk, hvad det peruvianske køkken kan.

DAGENS RET

VARM RET

Lomo saltado

Peruviansk stir fry med marinerede strimler af oksekød, løg og tomater

VEGETARISK VARM RET

Lomo saltado

Peruviansk stir fry med marinerede portobellosvampe, løg og tomater

HERTIL

Koriander og forårsløg (V)

Stegte økologiske kartofler (V)

Salsa a la huancaína (V)

Limebåde (V)

TILBEHØR

DET GRØNNE

Søde kartofler, majs, salatløg, cherrytomater og limevinaigrette (V)

Romaine, violet spidskål, avokado, agurk og radisse (V)

DELIKATESSER

PÅLÆG

Marineret svinekam, rød peberfrugtcreme, sprøde majs (chili) og urtesalat

Ceviche af torsk med tigre de leche, glaskål, rødløg, mango og koriander

DAGENS KAGE

Nougat mazarin – indeholder mandler og hasselnødder (1, 3, 7, 8)

BRØD

Dagens økologiske brød (1)

Meyers økologiske rugbrød (1)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi