

PORTIONSFRØKOST HOS SPISERIET8000 - UGE 33

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Chorizo af kalkun serveret med aioli og syltede bøgehatte
- Hytteost vendt med rejer, gule peber og ærter (M)

DET VARME

- **Teriyaki marineret kyllingespjyd (2 stk.) hertil pastasalat vendt i krydret dressing med majs og radiser (G)**

GRØNT OG SALAT

- Danske lilla spidskål, edamame bønner og hakkede kikærter i citrusvinaigrette (V)
- Salat med danske broccoli, rødbeder, salatost og danske blåbær (L, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Pastrami serveret med pickles og høvlet peberrod
- Skinkesalat vendt med cornichoner og løg – tilsmagt med sennep (M)

DET VARME

- **I det grønne køkkens tegn serverer vi i dag chili sin carne med løse ris**

GRØNT OG SALAT

- Danske tomater, agurker og løg med peberfrugt og basilikumsolie (V)
- Fennikelsalat med marinerede bønner og danske gulerødder (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Spegepølse serveret med tapanade af artiskokker (SV)
- Fiskefrikadelle serveret med sauce tartare og citron (G, M)

DET VARME

- **Som i de gode gamle dage karbonader (1 stk.) serveret med en ragout af gulerødder, ærter og parisienne kartofler (SV, G)**

GRØNT OG SALAT

- Blomkålscouscous med forårsløg, røde og gule peberfrugter – oliven på toppen (V)
- Hvedekerner med ærter og danske kål - tilsmagt med hvidløg, sennep og persille (G, V)

DET SØDE ELEMENT

- Træstammer fra MIBbagværk (G, M, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

TORS DAG

KOLDE ANRETNINGER

- Jagtpølse serveret med mojo peberfrugtdip med linser (SV)
- Røget laks serveret med fennikel-pære-salat og fynsk rygeost (M)

DET VARME

- **Sensommer gryde med oksekød, løg, rødder og champignon serveret med kartoffelmos**

GRØNT OG SALAT

- Gulerod/radise salat med mynte og knas (V)
- Pastasalat a la carbonara (G, M)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

FREDAG **Lækkerier på en fredag**

KOLDE ANRETNINGER

- Mini ostepie serveret med urtemayonnaise og bagt cherrytomat på toppen (G, M)
- Salad nicoisé med tun, bønner, danske tomater, oliven og æg

DET VARME

- **Vietnamesisk inspireret nudelret med kylling, gulerødder, porre og bambusskud vendt i soya marinade (G)**

GRØNT OG SALAT

- Sprøde salater med danske romanesco blomkål, melon og granatæblekerner (V)
- Sommercoleslaw med fennikel, løg og agurk (M, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød (G, V)

G = gluten / M = mælk / SV = svinekød / V = vegetar



WWW.MARTINIB.DK

G = gluten / L = laktose / SV = svinekød