

green noon

Onsdag 24 november



Ugens noon gæst: Restaurant PMY

Denne ugens gæst er restaurant PMY. Den anmelderroste venezuelanske restaurant PMY med Karlos Ponte i spidsen serverer latinamerikansk soulfood fra Peru, Mexico og Venezuela. Glæd dig til dagens menu hvor der er smæk på smagen.

Varme retter

Byg selv tostadas med fyld af svampe

Kartofler med pancachili dressing (7)

Tilbehør og grønt

Fyld til tostada:
Kål og krydderurte salat
Dressing af fermenteret habanero og syrnede creme (7)

Salat med bagt blomkål, grillede majs og quinoa vendt med grøn peberfrugt dressing

Tilbehør til brød

Peberfrugt og mango chutney

Avocadosalat med bagte porre (7)

Allergener: 1. gluten / 2. skaldyr / 3. æg / 7. laktose / 8. nødder

noon

green noon

Wednesday november 24.



This week's noon guest: Restaurant PMY

This week's guest is restaurant PMY. The critically acclaimed Venezuelan restaurant PMY, led by Karlos Ponte, serves Latin American soul food from Peru, Mexico and Venezuela. Look forward to today's menu where there is a slap on the palate

Hot dishes

Build your self tostadas filled with mushrooms

Potatoes with panca chili dressing (7)

Sides and greens

Topping for tostadas:
Cabbage and herb salad
Dressing of fermented habanero and sour cream (7)

Salad with baked cauliflower, grilled corn and quinoa flipped with green pepper dressing (7)

For the bread

Peppers and mango chutney

Avocado salad with baked leeks (7)

Allergenes: 1: gluten / 2: shellfish / 3: eggs / 7: lactose / 8: nuts

noon

full noon

Onsdag 24. november



Ugens noon gæst: Restaurant PMY

Denne ugens gæst er restaurant PMY. Den anmelderroste venezuelanske restaurant PMY med Karlos Ponte i spidsen serverer latinamerikansk soulfood fra Peru, Mexico og Venezuela. Glæd dig til dagens menu hvor der er smæk på smagen.

Varme retter

Byg selv tostadas med fyld af bagte løg og svine carnitas

Kartofler med pancachili dressing (7)

Tilbehør og grønt

Fyld til tostada:
Kål og krydderurte salat
Dressing af fermenteret habanero og syrnede creme (7)

Salat med bagt blomkål, grillede majs og quinoa vendt med grøn peberfrugt dressing

Tilbehør til brød

Peberfrugt og mango chutney

Avocadosalat med kylling (7)

Allergener: 1. gluten / 2. skaldyr / 3. æg / 7. laktose / 8. nødder

noon

full noon

Wednesday november 24.



This week's noon guest: Restaurant PMY

This week's guest is restaurant PMY. The critically acclaimed Venezuelan restaurant PMY, led by Karlos Ponte, serves Latin American soul food from Peru, Mexico and Venezuela. Look forward to today's menu where there is a slap on the palate

Hot dishes

Build your self tostadas filled with baked onions and pork carnitas

Potatoes with panca chili dressing (7)

Sides and greens

Topping for tostadas:
Cabbage and herb salad
Dressing of fermented habanero and sour cream (7)

Salad with baked cauliflower, grilled corn and quinoa flipped with green pepper dressing (7)

For the bread

Peppers and mango chutney

Avocado salad with chicken (7)

Allergenes: 1. gluten / 2. shellfish / 3. eggs / 7. lactose / 8. nuts

noon