

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses 22. – 26. nóvember

Mánudagur – Monday

Fyllt paprika með kjúklingabaunum, gulrótum, brokkólí, blómkáli, sveppum og grænmeti ásamt Aioli

Filled paprika with chickpeas, carrots, broccoli, cauliflower, mushrooms, vegetables and Aioli

Þriðjudagur - Tuesday

Grænmetis „Ragut“ með sveppum, spínati, nýrna baunum og lauk ásamt hrísgrjónum (S)

Vegetable ragu with mushrooms, spinach, kidney beans and onion with rice (S)

Miðvikudagur – Wednesday

Indverskur baunapottréttur með kryddjurtarkartöflum og brauð

Indian bean stew with herbed roasted potatoes and bread

Fimmtudagur – Thursday

Svartbaunasteik með villisveppasósu, sætum kartöflum og mais (H)

Blackbeansteak with wild mushroom sauce, sweet potatoes and sweet corn (H)

Föstudagur – Friday

“Pulled Oumph” samloka með sýrðu rauðkáli, súrum gúrkum, sterku sinnepi og heimalöguðu pipar- mæjói ásamt ofnbökuðum rósmarín- og timíankartöflubátum (G,S)

Pulled “Oumph” sandwich with pickled cabbage, pickled cucumbers, spicy mustard, and homemade pepper mayo. Served with oven baked rosemary and thyme potatoes (G,S)

(G) – Glúten/Gluten (H) – Hnetur/Peanuts (S) - Soyja/Soya

Vinsamlegast athugið að notum mikinn lauk og hvítlauk í okkar vegan rétti
Please note that we use a lot of onion and garlic for our vegan courses