

# JOHN&WOO AMAGER

## BRUNCH

SERVERES FRA 11.00 - 16.00

### JOHN'S BRUNCHANRETNING 189,-

Egg Benedict / Veggie Benedict  
Avocadomash med røget paprika og tomat  
Cremet svampetoast med vesterhavsost  
Kyllinge-nugget med chilimayo  
Frukt og hjemmebagt brød og smør

### WOO'S BRUNCHANRETNING 189,-

Egg Benedict / Veggie Benedict  
Avocadomash med røget paprika og tomat  
Chiagrød på mandelmælk med kirsebærsovs og mandler  
Bagt chevre chaud med rødølsgsmarmelade  
Frukt og hjemmebagt brød og smør

### SIDES

Røræg med bacon og tomat 65,-

Bagt spidskål 65,-

Med miso-sauce, pinjekerner og vesterhavsost

Chiagrød på mandelmælk 65,-

Med kirsebærsovs og mandler

Hummus 45,-

Med olivenolie og brød

Trøffelritter 65,-

Med trøffelmayo

Parmesanfritter 65,-

Med Chilimayo

### SØDT & OST

Dagens Kage 65,-

Kaffe & Kage 95,-

Filter kaffe eller te

Risalamande 65,-

Den klassiske med kirsebærsovs

Camembert Frites 65,-

Med solbærsylt og ristet brød

Croissant 28,-

Petit Four

1 stk. 28,- / 3 stks. 75,- 10 stks. 225,-

### - BRUNCH DRINKS -

Mimosa 85,-

Bloody Mary 99,-

Friskpresset Appelsinjuice 45,-/65,-

Koldpresset Æblemost 45,-/65,-

Friskpresse Rød multijuice 45,-/65,-

Rødbede, æble, ingefær og citrus

## FROKOST

SERVERES FRA 11.00 - 16.00

### SMØRREBRØD

1 stk. 99,- 2 stks. 189,- 3 stks. 265,-

**Paneret rødspættefilet (+10,-)**

Med remoulade, citron og dild

**Æg & håndpillede rejer**

Med mayo, citron og dild

**Avocado**

Med smilende æg og røget paprika

**Hønsesalat**

Med æble, bladselleri og bacon

### FROKOSTPLATTE 265,-

**Marineret sild**

Med æg og løg

**Paneret rødspættefilet**

Med remoulade og citron

**Æg & håndpillede rejer**

Med mayo og dild

**Svinemørbrad**

Med svampe ala creme

**Ost og kiks**

### KLASSIKERNE

**JOHN&WOO Burger\*\* 165,-**

Ost, bacon, chilimayo, syltede rødøl, syltede agurker, tomat og fritter

Tilkøb spejlæg: +15,-

**Vegetarburger\*\* 165,-**

Vegetarbof af rødbede og svampe, ost, chilimayo, syltede rødøl, syltede agurker, tomat og fritter

Tilkøb spejlæg: + 15,-

**Pariserbof\*\* 165,-**

Hakkebof på smørristet brød med rå æggeblomme, rødøl, rødbede, kapers, pickles og peberrod (serveres medium/rare)

**Croque Madame 165,-**

Luksustoast med gryéreost, honningskinke og trøffelbechamel, spejlæg og salat

**Tatar Frites 165,-**

Rørt oksetatar, estragonmayo, vesterhavsost og fritter med chilimayo

**Vegansk Svamperisotto 185,-**

Sæsonens svampe med vegansk smør og ost

Tilkøb: Skriver af kalv +65,-

**Salat Chevre Chaud\*\* 155,-**

Serveres med hindbærdressing, hjemmelavet granola og valnødder

\*\**(Glutenfri bolle +15,-)*

Spørg tjeneren for allergener -

\*Fødevarerstyrelsen anbefaler kødet stegt til minimum 75 grader, men vi steger som udgangspunkt vores kød ved til ca. 55-57 grader medmindre andet ønskes.

ENGLISH

# JOHN&WOO AMAGER

## BRUNCH

SERVED UNTIL 14.00

### JOHN'S BRUNCH PLATE 189,-

*Egg Benedict / Veggie Benedict  
Creamy mushroom toast with Vesterhavs cheese  
Avocado mash with smoked paprika and tomato  
Chicken nugget with chili mayo  
Fruit and homemade bread*

### WOO'S BRUNCH PLATE 189,-

*Egg Benedict / Veggie Benedict  
Avocodomash with smoked paprika and tomato  
Chia pudding on almond milk with cherry sauce and almonds  
Baked chevre chaud with red onion marmelade  
Fruit and homemade bread*

### SIDES

**Scrambled eggs with bacon and tomato 65,-**

**Baked cabbage 65,-**

*With miso sauce, pine nuts and cheese*

**Chia pudding on almond milk 65,-**

*With cherry sauce and almonds*

**Hummus 45,-**

*With olive oil and bread*

**Truffle fries 65,-**

*With truffle mayo*

**Parmesan fries 65,-**

*With chili mayo*

### SWEET & CHEESE

**Today's Cake 65,-**

**Coffee & Cake 95,-**

*Filter coffee or tea*

**Ris ala mande 65,-**

*With cherry sauce*

**Camembert Frites 65,-**

*With black current marmelade and toasted bread*

**Croissant 28,-**

**Petit Four**

**1 pcs. 28,- / 3 pcs. 75,- 10 pcs. 225,-**

### - BRUNCH DRINKS -

**Mimosa 85,-**

**Bloody Mary 99,-**

**Orange juice 45,-/65,-**

**Apple juice 45,-/65,-**

**Red multi juice 45,-/65,-**

*Beetroot, apple, lemon, ginger*

## LUNCH

SERVED FROM 11.00 - 16.00

### OPEN SANDWICHES

**1 pcs. 99,- 2 pcs. 189,- 3 pcs. 265,-**

**Breaded Plaice (+10,-)**

*With remoulade, lemon and dill*

**Egg & Shrimps**

*With mayo, lemon and dill*

**Avocado**

*With smiling egg and smoked paprika*

**Creamy chicken salad**

*With apple, celery leaf and bacon*

### LUNCH PLATE 265,-

**Marinated Herring**

*With egg and onion*

**Breaded Plaice**

*With remoulade, lemon and dill*

**Egg & Shrimps**

*With mayo, lemon and dill*

**Pork tenderloin with mushroom a la creme**

**Cheese and crackers**

*Served with bread and butter*

### THE CLASSISCS

**JOHN&WOO Burger\*\* 165,-**

*Cheese, bacon, chili mayo, pickled red onions, pickled cucumber, tomato and fries*

**Add on: Fried egg: +15,-**

**Veggie burger\*\* 165,-**

*Beetroot and mushroom beef, cheese, chili mayo, pickled red onions, pickled cucumber, tomato and fries*

**Add on: Fried egg: + 15,-**

**Beef Parisienne 165,-\*\***

*Minced beef on butter toasted bread, served with raw egg yolk, beetroot, red onions, pickles, capers and horseradish (served medium/rare)*

**Croque Madame 165,-**

*Luxury toast with gryére cheese, ham, truffle bechamel, fried egg and salad*

**Tatar Frites 165,-**

*Creamy beef tatar, tarragon mayo, danish parmesan and fries with chili mayo*

**Vegan mushroom risotto 185,-**

*With mushrooms of the season and vegan butter and cheese*

**Add on: Pieces of veal +65,-**

**Chevre Chaud Salad 155,-**

*Baked chevre chaud on toasted bread with raspberry dressing, homemade granola and walnuts*

**\*\* (Gluten free bun +15,-)**

Kindly ask or inform the waiter for allergens

\*The food authority recommends the meat fried at a minimum of 75 degrees, but we always recommend the meat fried 'medium' at a temperature of 55-57 degrees unless other is noticed.