

# SPIS

## 3 RETTERS MENU SE TAVLEN

### SMØRREBRØD

Inden kl. 15:00

#### Rødspætte

Smørstegt rødspættefilet med grov remo, dild og citron

#### Kartoffelmad

Kartoffel, mayo, rødløg, hjemmelavede chips og friske krydderurter

#### Lakserilette

Hjemmerørt lakserilette med friske krydderurter og friterede kapers.

#### Hønsesalat

Hønsesalat med asparges og champignon, toppet med kalvebacon og friske krydderurter

1 stk. 89,- 2 stk. 149

### SANDWICH

Med hjemmelavede kartoffelbåde og dip.

#### Club

Stegt kyllingebryst i lun bolle med salat, agurk, rød peber, bacon og hjemmerørt karry dressing  
149,-

#### Laks

Røget laks i lun bolle med salat, agurk, avocado, mozzarella og hjemmelavet pesto dressing  
149,-

#### Avocado

Avocado i lun bolle med salat, agurk, mozzarella, og hjemmelavet pesto dressing  
139,-

### NACHOS

#### Classic

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole  
129,-

#### Supreme

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole, toppet med stegt kyllingebryst  
149,-

### SALAT

#### Caesar

Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner, friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar dressing  
149,-

#### Laks

Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado, peberfrugt, agurk, rødløg, ristede pinjekerner og hjemmelavet pesto dressing  
149,-

#### Chevre chaud

Små sprøde brød med lun gedeost, toppet med honning, salat med hjemmelavet vinaigrette og ristede valnødder  
149,-

### PASTA

#### Angus

Pasta med bøfstrimler af black angus oksefilet vendt i mascarpone svampesauce toppet med friskhøvet parmesan  
169,-

#### Pesto

Pasta med svampe, hjemmelavet pesto, pinjekerner, toppet med friskhøvet parmesan  
149,-  
+ kylling 30,-

Tilbehør: tomatsalat m. mozzarella og pesto 59,-

### TAPAS

Mini kikærtebøffer med chili mayo, lun gedeost med honning og valnød på ristet brød, hjemmerørt lakserilette, Vesterhavssost med figen chutney, hjemmelavet pesto, små oliven, saltmandler. Hjemmebagt brød og grissini  
169,-

### FORRETTER

#### Carpaccio

Tynde skiver af okse inderlår, spæd salat, pinjekerne, olivenolie og friskhøvet parmesan  
99,-

#### Rørt Tatar

Frisk rørt af okse inderlår, toppet med aioli, hjemmelavede chips og friske urter.  
99,-

#### Lakserilette

Hjemmerørt lakserilette, serveres på spæd salat, toppet med friterede kapers  
99,-

#### Calamari

Indbagte blæksprutteringe med aioli og citron  
89,-

### KØD & FISK

#### Steak

Mør og saftig 250g grillet Ribeye, grove fritter og sauce bearnaise  
279,-

#### Pariserbøf

Hakkebøf på smørstegt toast, med rå æggeblomme, kapers, pickles, rødløg, rødbeder og friskrevet peberrod. Inkl. hjemmelavede fritter og chili mayo  
189,-

#### Rørt Tatar

Frisk rørt tatar af okse inderlår, toppet med aioli, hjemmelavede kartoffel chips og friske urter. Serveres med grove fritter og aioli  
199,-

#### Laks

Skindstegt laks med små kartofler, hollandaise sauce og ovnbagte cherrytomater  
209,-

#### Moules Frites

Friske muslinger, dampet i hvidvin, serveres i urte flødesauce med hjemmelavede fritter og aioli  
179,-

#### Fish & Chips

Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter  
169,-

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

## MENUKORT

1.

### BURGER

Vælg mellem lys eller mørk bolle.  
200g bøf på lavastensgrill serveres i hjemmebagt burgerbolle

#### Classic

Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, smurt med chipotle  
159,-

#### Bacon

Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle  
169,-

#### Mexi

Salat, tomat, rødløg, cheddar, guacamole, jalapeños, salsa, smurt med mayo  
169,-

#### Bøf sandwich

Syltede agurker, ristede løg, sandwich ketchup og grov remo  
159,-

#### Blue cheese

Salat, tomat, rødløg, hjemmesyltede pærer, blue cheese, smurt med mayo  
169,-

#### Steak

Steak burger af black angus, karamelliserede løg, grillet peberfrugt, gruyere ost, smurt med aioli  
189,-

#### Spis de Lux

Dobbelt bøf, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle  
189,-

#### Den med vinger

Grillet kyllingebryst, salat, tomat, rødløg, cheddar, smurt med aioli  
159,-

#### Den grønne

Kikærtebøf, salat, tomat, rødløg, cheddar ost, guacamole, smurt med aioli  
169,-

2.

### TILBEHØR

Grove fritter  
Hjemmelavede

Tortilla chips  
Med smeltet ost

Kartoffelbåde  
Hjemmelavede

Mini salat

3.

### DIP

Mayo

Aioli

Chilli mayo

Chipotle

Salsa

Grov remo

### BØRNEMENU

#### Fiskefilet

Med grove fritter og remo  
89,-

#### Kyllinge Nuggets

Med grove fritter og mayo  
89,-

#### Børne burger menu

Blød bolle med grillet bøf, cheddar ost og ketchup. Bolle smurt med mayo serveres med fritter og mayo  
89,-

### DESSERT

#### Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æble grød, i lag med sprød hjemmelavet makron crunch, toppet med ribsgele og flødeskum  
69,-

#### Chokolade fondant

Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is  
69,-

#### Dagens kage

69,-

#### Oste Anretning

Vesterhavssost med figen chutney, blåskimmel med hjemmesyltede pærer, lun gedeost med honning og valnød på ristet brød. Hjemmebagt brød og grissini  
89,-

# SPIS

## KOLDT



### FADØL

Fuglsang Pils	44,-	56,-
Fuglsang Classic	44,-	56,-
Anarkist Bloody Weizen	48,-	60,-
Anarkist New England IPA	48,-	60,-
Edelweiss Wheat Beer	48,-	60,-
Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød	48,-	60,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	48,-	60,-

### FLASKEØL

New York Lager - Nørrebro Bryghus	52,-	
Tyckman Hvede - Nørrebro Bryghus	52,-	
Cider - Nørrebro Bryghus	54,-	
Alkohol fri Anarkist Hazy IPA 0,5%. 50 cl.	62,-	

### VAND

Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi,	42,-	54,-
Danskvand		38,-
Kildevand		28,-
Ginger beer		48,-

### SAFT med eller uden brus

Lemonade (citron)	48,-	
Hindbær	48,-	
Rabarber Kan også laves som sukkerfri	48,-	
Hyldeblomst Kan også laves som sukkerfri	48,-	
Is kaffe	58,-	

### COCKTAILS

Se kort

## VARMT



Americano	38,-
Espresso	30,-
Espresso double	34,-
Cappucino	44,-
Caffé latte	42,-
Caffé latte stor	48,-
Cortado	40,-
Macchiato	34,-
Ekstra shot	8,-
Te I brev flere varianter	38,-
Chai latte	48,-
Varm chokolade + flødeskum	48,-

## VINE PÅ GLAS

### HVIDE

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	65,-
Riesling, Greenleaf, Tyskland [øko]	85,-
Chardonnay, Bogle, Californien	100,-

### RØDE

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	65,-
Zinfandel, Western Cellars, Californien	85,-
Pinot Noir, Bogle, Californien	100,-

## BOBLER



Cava Brut, Ana Ferret, Spanien Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona	65,-	295,-
Moscato Spumante Dolce, Capetta, Italien Søde og charmerende bobler på Moscato druen		350,-
Champagne, Brut, L'Éloquente, Marne Charmerende tør og festlig	495,-	

## HVID

### FRANKRIG

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus	275,-
Sancerre, Franck Millet, Loire Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre	495,-
Savigny L. Beaune Premier Cru, Chartron et Trebuchet, Bourgogne Fadlagret Premier Cru Chardonnay med power og fylde	775,-

### ØVRIGE EUROPA

Pinot Grigio, Bertoldi, Garda Halvtør Italiensk klassiker, frugtig og charmerende	325,-
Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [øko] Sprød og charmerende med let frugtig sødme	350,-
Grüner Veltliner, Helmut Maglock, Kamptal Østrisk publikumsfavorit. Frisk og meget frugtig	395,-

### OVERSØISK

Sauvignon Blanc, Inviniti, Marlborough Meget frisk og frugtig med noter af stikkelsbær og hyldeblomst	395,-
Chardonnay, Bogle, Californien Stor og kraftig med 9 mdr. fad og imponerende friskhed	450,-

## ROSÉ



Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig Halvtør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og lækende	69,-	285,-
Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig Tør, helt lys og charmerende	75,-	295,-
AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence Kongen af Aix en Provence. Wow!	495,-	995,-

## RØD

### FRANKRIG

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin	275,-
Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes	395,-
Chateaneuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [øko] Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil	695,-
Pomerol, Clos Brun Mazeyres, Bordeaux Tør og fyldig med stor dybde	995,-

### ITALIEN

Barbera d'Asti, Cascina Radice, Piemonte Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter	325,-
Ripasso Superiore, Semprebon, Valpolicella Saftig & smagfuld rødvin med let sødme	375,-
Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico Stor tung bombe. Silkeblød smageeksplotion med let sødme	595,-

### SPANIEN

Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero Tør med bløde noter af røde bær, ristet brød og vanilje	395,-
---	-------

### CALIFORNIEN

Zinfandel, Western cellars, Californien Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power	350,-
Pinot Noir, Bogle, Californien Fyldig fadlagret Pinot Noir. Noter af røde frugter & vanilje	450,-

## SØDE VINE



Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux Fransk klassiker på botrytisramte druer. Lys og sødmefuld	75,-	350,-
Ruby Port, Quinta do Estanho, Porto Klassisk mørk port med blød sødme og god rød frugt	80,-	395,-

## DRIKKEVARER

# SPIS

## OPEN SANDWICH "SMØRREBRØD"

Before 15:00

### Fish fillet

Crisp plaice fillet with coarse remoulade, dill and lemon

### Potato

Potato, mayo, red onion, homemade chips and fresh herbs

### Salmon rilette

Homemade salmon rilette with herbs and capers

### Chicken salad

Chicken salad with asparagus and mushrooms, veal bacon and fresh herbs

1 piece 89,- 2 piece 149,-

## SANDWICH

Served with homemade potato wedges and dip.

### Club

Fried chicken breast with salad, cucumber, red pepper, bacon and homemade curry dressing  
149,-

### Salmon

Smoked salmon with salad, cucumber, avocado, mozzarella and homemade pesto dressing  
149,-

### Avocado

Avocado with salad, cucumber, mozzarella, and homemade pesto dressing  
139,-

## NACHOS

### Classic

Tortilla chips with gratin cheddar, sour cream, salsa, jalapeños and homemade guacamole  
129,-

### Supreme

Tortilla chips with gratin cheddar and fried chicken breast, sour cream, salsa, jalapeños and homemade guacamole  
149,-

## SALAD

### Caesar

Fried chicken breast, romaine lettuce, croutons, freshly grated parmesan and homemade caesar dressing  
149,-

### Salmon

Hot smoked salmon, salad, mozzarella, avocado, pepper, cucumber, red onion, roasted pine nuts and homemade pesto dressing  
149,-

### Chevre chaud

Small crispy bread with warm goat cheese and honey. Salad with homemade vinaigrette and roasted walnuts  
149,-

## PASTA

### Angus

Pasta with black Angus steak, mascarpone mushroom sauce and freshly grated parmesan  
169,-

### Pesto

Pasta with seasonal mushrooms, homemade pesto, pine nuts and freshly grated parmesan  
149,-  
+ chicken 30,-

Side dish: Tomato salad with mozzarella and pesto 59,-

## TAPAS

Mini chickpea patties with chili mayo, warm goat cheese with honey and walnuts on toasted bread,. Homemade salmon rilette, cheese with fig chutney, homemade pesto, small olives, salted almonds.  
Homemade bread and grissini  
169,-

## STARTERS

### Carpaccio

Thin slices of beef tenderloin, baby lettuce, pine nuts, olive oil and freshly grated Parmesan  
99,-

### Stir-fry Tartar

Freshly stirred beef tenderloin, topped with aioli, homemade chips and fresh herbs.  
99,-

### Salmon rilette

Home-stirred salmon rilette, served on fresh lettuce, topped with fried capers  
99,-

### Calamari

Baked octopus rings with aioli and lemon  
89,-

## MEAT & FISH

### Steak

Tender and juicy 250g grilled Ribeye, French fries and bearnaise sauce  
279,-

### Parisian patty

Ground beef on butter-fried toast, with egg yolk, capers, pickles, red onion, beetroot and freshly grated horseradish. Served with homemade fries and chili mayo  
189,-

### Stir-fry Tartar

Freshly stirred beef thigh tartar, topped with aioli, homemade potato chips and fresh herbs.  
Served with homemade fries and aioli  
199,-

### Salmon

Pan fried salmon with small potatoes, hollandaise sauce and oven-baked cherry tomatoes  
209,-

### Moules Frites

Fresh mussels, steamed in white wine, served in herbal cream sauce.  
Served with homemade fries and aioli  
179,-

### Fish & Chips

Crispy fish, homemade tartare sauce and homemade French fries  
169,-

1.

## BURGER

Choose between light or dark bun.

200g beef patty on lava stone grill, served in a homemade burger bun

### Classic burger

Lettuce, tomato, red onion, pickles cheddar cheese, chipotle  
159,-

### Bacon burger

Lettuce, tomato, red onion, pickles, cheddar cheese, bacon, chipotle  
169,-

### Mexi burger

Lettuce, tomato, red onion, cheddar cheese, guacamole, jalapeños, salsa, mayo  
169,-

### Beef sandwich

Pickles, roasted onions, sandwiches ketchup and remoulade  
159,-

### Blue cheese burger

Lettuce, tomato, red onion, home-pickled pears, blue cheese, mayo  
169,-

### Steak burger

Black Angus steak burger, caramelized onions, grilled peppers, gruyere cheese, aioli  
189,-

### Spis De Lux

Double beef patty, lettuce, tomato, red onion, pickles, cheddar cheese, bacon, chipotle  
189,-

### Chicken burger

Grilled chicken breast, lettuce, tomato, red onion, cheddar cheese, aioli  
159,-

### Veggie burger

Chickpea beef, lettuce, tomato, red onion, cheddar cheese, guacamole, aioli  
169,-

2.

## SIDES

French fries  
Homemade

Tortilla chips  
With cheddar cheese

Potato wedges  
Homemade

Mini salad

3.

## DIP

Mayo

Aioli

Chilli mayo

Chipotle

Salsa

Remoulade

## KID'S MENU

### Fish fillet

Crisp plaice fillet with french fries and remoulade  
89,-

### Chicken Nuggets

With French fries and mayo  
89,-

### Children's burger menu

Beef patty grilled, cheddar cheese, ketchup and mayo served with fries and mayo  
89,-

## DESSERT

### Old fashioned apple pie

Homemade apple porridge with homemade macaroon crunch, currant jelly and whipped cream  
69,-

### Chocolate fondant

Warm chocolate cake served with vanilla ice cream  
69,-

### Cake of the day

69,-

### Cheese plate

Cheese with fig chutney, blue cheese with home-pickled pears, warm goat's cheese with honey and walnuts on toasted bread.  
Homemade bread and grissini  
89,-

The staff can answer any questions regarding allergens

# SPIS

## COLD



### DRAFT BEER

Pilsner	44,-	56,-
Classic	44,-	56,-
Anarchist Bloody Weizen	48,-	60,-
Anarchist New England IPA	48,-	60,-
Edelweiss Wheat Beer	48,-	60,-
Nørrebro Bryghus Ravensborg Red	48,-	60,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	48,-	60,-

### BOTTLE BEER

New York Lager - Nørrebro Bryghus		52,-
Stuykman Wheat - Nørrebro Bryghus		52,-
Cider - Nørrebro Bryghus		54,-
Alcohol free Anarchist Hazy IPA 0.5%. 50 cl.		62,-

### SOFT DRINKS

Soda	42,-	54,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe condi,		
Sparkling water		38,-
Spring water		28,-
Ginger beer		48,-
Freshly squeezed orange juice		58,-

### LEMONADE

Lemonade with or without bubbles	48,-	
Lemon		
Raspberry		
Rhubarb		
Elderflower		
Sugar-free lemonade with or without bubbles	48,-	
Rhubarb		
Elderflower		
Iced coffee	58,-	

### COCKTAILS

See card

## HOT



Americano	38,-
Espresso	30,-
Espresso double	34,-
Cappuccino	44,-
Coffee latte	42,-
Caffe latte large	48,-
Cortado	40,-
Macchiato	34,-
Extra shot	8,-
Tea several kinds	38,-
Chai latte	48,-
Hot chocolate whipped cream	48,-

## WINE BY THE GLASS

### WHITE

Sauvignon Blanc, Louis E., South of France	65,-
Riesling, Greenleaf, Germany [eco]	85,-
Chardonnay, Bogle, California	100,-

### RED

Merlot, Louis Eschenauer, South of France	65,-
Zinfandel, Western Cellars, California	85,-
Pinot Noir, Bogle, California	100,-

## BUBBLES



Cava Brut, Ana Ferret, Spain	65,-	295,-
Dry crisp bubbles from small family farm outside Barcelona		
Moscato Spumante Dolce, Capetta, Italy	350,-	
Sweet and charming bubbles on the Moscato grape		
Champagne, Brut, L'Éloquente, Marne	495,-	
Charmingly dry and festive		

## WHITE

### FRANCE



Sauvignon Blanc, Louis E., South of France 275,-  
Dry and crisp white wine with notes of berry and citrus

Sancerre, Franck Millet, Loire 495,-  
Dry and crisp with fine minerality and nice acidity

Savigny L. Beaune Premier Cru, Chartron et Trebuchet, Burgundy 775,-  
Barrel-aged Premier Cru Chardonnay with power and fullness

### REST OF EUROPE

Pinot Grigio, Bertoldi, Garda 325,-  
Semi-dry Italian classic, fruity and charming

Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [eco] 350,-  
Crisp and charming with a light fruity sweetness

Grüner Veltliner, Helmut Maglock, Kamptal 395,-  
Austrian crowd favorite. Fresh and very fruity

### OVERSEAS

Sauvignon Blanc, Inviniti, Marlborough 395,-  
Very fresh and fruity with notes of berry and elderflower

Chardonnay, Bogle, California 450,-  
Large and powerful with 9 months oak and impressive freshness

## ROSE



Cinsault, Louis Eschenauer, France 69,- 285,-  
Semi-dry, light, southern French rosé. Fresh, mild and mouth-watering

Les Embruns, Doriac, Southern France 75 295,-  
Dry, complete and charming 1.5L Magnum: 625,-

AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence 495,-  
The King of Aix en Provence. Wow! 1.5L Magnum: 995,-

## RED

### FRANCE



Merlot, Louis Eschenauer, South of France 275,-  
Soft and fruity. A charming glass of southern French country wine

Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône 395,-  
Powerful, slightly spicy Grenache/Syrah from Costières de Nimes

Chateaufeuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [eco] 695,-  
Rhône's great cannon shot. Top producer in modern style

Pomerol, Clos Brun Mazeyres, Bordeaux 995,-  
Dry and full-bodied with great depth

### ITALY

Barbera d'Asti, Cascina Radice, Piedmont 325,-  
Juicy & fruity red wine with charm & character

Ripasso Superiore, Semprebbon, Valpolicella 375,-  
Juicy & tasty red wine with a slight sweetness

Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico 595,-  
Big heavy bomb. Silky smooth flavor explosion with light sweetness

### SPAIN

Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero 395,-  
Dry with soft notes of red berries, toast and vanilla

### CALIFORNIA

Zinfandel, Western Cellars, California 350,-  
Juicy & charming red wine with good sweetness & power

Pinot Noir, Bogle, California 450,-  
Rich barrel-aged Pinot Noir. Notes of red fruits & vanilla

## SWEET



Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux 75 350,-  
French classic on grapes affected by botrytis. Light and sweet

Ruby Port, Quinta do Estanho, Porto 80 395,-  
Classic dark port with soft sweetness and good red fruit

## BEVERAGES