

## START MED ET GLAS

Bobler/Cava 65,-

Gin Tonic 79,-

Aperol Spritz 79,-

# 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 chili mayo.

#### Club

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

#### Laks

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

#### Avocado

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

### NACHOS

#### Classic

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

#### Supreme

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

### SALAT

#### Caesar

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

#### Laks

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

#### Chevre chaud

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

### PASTA

#### Angus

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

#### Pesto

Pasta med svampe, hjemmelavet pesto, pinjekerner, toppet med friskhøvet parmesan

+ 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

### FORRETTER

#### Carpaccio

Tynde skiver af okse inderlår, spæd salat, pinjekerner, olivenolie og friskhøvet parmesan

#### Rørt Tatar

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

#### Lakserilette

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

#### Calamari

Indbagte blæksprutteringe med aioli og citron

### KØD & FISK

#### Steak

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

#### Pariserbøf

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

#### Rørt Tatar & fritter

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

#### Laks

Skindstegt laks med små kartofler, grøntsager, hollandaise sauce og ovnbagte cherrytomater

#### Moules Frites

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

#### Fish & Chips

Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter

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

#### Bacon

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

#### Mexi

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

#### Bøf sandwich

Syltede agurker, ristede løg, sandwich ketchup og grov remo

#### Blue cheese

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

#### Steak

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

#### Spis de Lux

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

#### Den med vinger

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

#### Den grønne

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

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

#### Kyllinge Nuggets

Med grove fritter og mayo

#### Børne burger menu

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

### DESSERT

#### Gammeldags æblekage

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

#### Chokolade fondant

Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is

#### Hindbær cheesecake

med hjemmelavet skovbærkompot

#### Oste Anretning

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

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

## MENUKORT

# SPIS

## KOLDT



### FADØL

Pils	50,-	62,-
Fuglsang Classic	50,-	62,-
Anarkist New England IPA	54,-	66,-
Blanche hvede øl	54,-	66,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	54,-	66,-
Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød	54,-	66,-

### FLASKEØL

New York Lager - Nørrebro Bryghus	54,-	
Stuykman Weissbier - Nørrebro Bryghus	54,-	
Cider - Nørrebro Bryghus	54,-	
Alkohol fri Anarkist Hazy IPA 0,5%. 50 cl.	66,-	

### SAFT med eller uden brus

Hindbær	48,-	
Rabarber Kan også laves som sukkerfri	48,-	
Hyldeblomst Kan også laves som sukkerfri	48,-	
Appelsinjuice Friskpresset	58,-	
Hjemmelavet lemonade Citron	58,-	
Is kaffe Iskaffe med vaniljesirup og karamelsauce	58,-	

### VAND

Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi,	42,-	56,-
Danskvand		38,-
Kildevand		28,-
Ginger beer		48,-

### COCKTAILS

Se kort



## VARMT



Americano	38,-
Espresso	30,-
Espresso double	34,-
Cappucino	44,-
Caffé latte lille	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, Robert J. Mur, Spanien Det er en frisk, aromatisk og livlig cava	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, Domain Tabordet, Loire [øko] Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre	495,-
Chablis 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	1,5 L Magnum:	295,- 625,-
AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence Kongen af Aix en Provence. Wow!	1,5 L Magnum:	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,-
Chateaufeuf 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 smagseksplotion 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,-

## DRIKKEVARER