

# SPIS

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,-

2

## TILBEHØR

Grove fritter  
Hjemmelavede

Tortilla chips  
Med smeltet ost

Kartoffelbåde  
Hjemmelavede

Mini salat

3

## DIP

Mayo  
Aioli

Chilli mayo

Chipotle

Salsa

Grov remo

### 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,-

## SANDWICH

Serveres 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,-

## SALAT

### Caesar

Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner, friskhøvlet 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,-

## 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,-

## PASTA

### Angus

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

### Pesto

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

Tilbehør: tomatsalat m. mozzarella og pesto 59,-

## KØD

### Pariserbøf

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

## DESSERT

### Gammeldags æblekage

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

### Chokolade fondant

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

## BØRNEMENU

### 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,-

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

# SPIS

## KOLDT



### FLASKEØL

|   |      |
|---|------|
| Pilsner - Fuglsang  | 42,- |
| Classic - Fuglsang  | 42,- |
| New York Lager - Nørrebro Bryghus<br>Kraftig, fyldig og mørkgylde øl. Intens maltkarakter med karamelnoter, markant bitterhed og en blomsteragtig duft af nordamerikansk cascade humle, 5,2%                        | 56,- |
| Ravnsborg Rød - Nørrebro Bryghus<br>Tæt maltkarakter blandet med en intens frugtrig og aromatisk duft. Smagen er præget af frugt og et krydret indslag af amarillo humle, 5,5%                                      | 56,- |
| Bombay Pale Ale - Nørrebro Bryghus<br>Brygget på økologisk pale ale malt, som giver en dyb og intens maltkarakter. Frugtige ale aromaer, intens smag af klassiske aromahumler, stor fylde, bitterhed og sødme, 6,5% | 56,- |
| Elderflower IPA Nørrebro Bryghus<br>En let drikkelig, lys session ipa med en god portion amerikansk humle tilsat hyldeblomst. Relativ høj bitterhed med en sødme fra hyldeblomsten 5,0%                             | 56,- |

### VAND

|   |      |      |
|---|------|------|
| Sodavand<br>Pepsi cola, Pepsi max, Faxe kondi | 42,- | 54,- |
| Danskvand/cirtus                              | 38,- |      |
| Kildevand                                     | 28,- |      |
| Ginger beer                                   | 48,- |      |
| Friskpresset appelsinjuice                    | 58,- |      |

### SAFT

Traditionel saft fra cervera, siden 1916 – på frugtsaft, sukker og vand

|                   |      |
|-------------------|------|
| Lemonade (citron) | 48,- |
| Hindbær           | 48,- |
| Rabarber          | 48,- |
| Hyldeblomst       | 48,- |
| Is kaffe          | 58,- |

## VIN



### BOBLER

Cava Brut, Ana Ferret, Spanien 65,- 295,-  
Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona

### ROSÉ

Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig 65,- 275,-  
Halvtør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og lækende

### HVID

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig 65,- 275,-  
Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus

### RØD

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig 65,- 275,-  
Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin

## VARMT



|                              |      |
|------------------------------|------|
| Americano                    | 38,- |
| Espresso                     | 30,- |
| Espresso double              | 34,- |
| Cappuccino                   | 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 med flødeskum | 48,- |

## COCKTAILS

|  |   |   |
|--|---|---|
| Mojito 79,-<br>Matusalem Platino Rum, mynteblade, limebåde, rørsukker, mineralvand m. bobler | Strawberry Daiquiri 89,-<br>Matusalem Platino Rum, jordbær, limejuice, sukkerlage | Hendrick's GT 79,-<br>Hendrick's Gin, tonic og en slice agurk                   |
| Piña Colada 89,-<br>Mount Gay Eclipse Rum, Coco Lopez, ananasjuice                           | Grenadine Shake 79,-<br>Licor 43, grenadine, ananasjuice, citronjuice             | Aperol Spritz 79,-<br>Aperol, mousserende vin, mineralvand med bobler           |
| Cosmopolitan 89,-<br>Cointreau, Skyy Vodka, tranebærjuice, limejuice                         | Espresso Martini 89,-<br>Skyy Vodka, Heering Coee, Licor 43, Kontra espresso      | Dark & Stormy 89,-<br>Sailor Jerry Spiced Rum, ginger beer, Angostura, limebåde |
| Margarita 89,-<br>Tequila Blanco, Cointreau, limejuice                                       |   | Whisky Sour 79,-<br>Jack Daniels Bourbon, citronjuice, sukkerlage               |

## DRIKKEVARE