

START MED ET GLAS

Bobler/Cava 79,-

Gin Tonic 99,-

Aperol Spritz 99,-

SPIS

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

SMØRREBRØD

Inden kl. 16:00

1 stk. 89,-
2 stk. 149,- pr. person

Avocadomad

Avocado, spejlæg og syltede rødløg

Rødspætte

Smørstegt rødspættefilet med grov remo, dild og citron

Kartoffelmad

Kartoffel, mayo, rødløg, hjemmelavede chips og friske krydderurter

Hønsesalat

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

SNAPS

O. P. Anderson
49,-

Rød Ålborg
49,-

BØRNEMENU

Kyllinge Nuggets
Med grove fritter og mayo
89,-

Børne Burger

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

BURGER

200 g. lavastensgrillet bøf i hjemmebagt burgerbolle. Serveres med hjemmelavede grove fritter og chilimayo

Classic

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

Bacon

Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle
179,-

Mexi

Salat, tomat, rødløg, cheddar, guacamole, jalapeños, salsa, smurt med mayo
179,-

Blue Cheese

Salat, tomat, rødløg, hjemmesyltede pærer, blue cheese, smurt med mayo
179,-

Steak

Steak burger af black angus, karamelliserede løg, grillet peberfrugt, gruyere ost, smurt med aioli
199,-

SPIS de Lux

Dobbelt bøf, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle
219,-

Den med Vinger

Grillet kyllingebryst, salat, tomat, rødløg, cheddar, smurt med aioli
169,-

Den Grønne

Kikærtebøf, salat, tomat, rødløg, cheddar ost, guacamole, smurt med aioli
179,-

SANDWICH

Med hjemmelavede grove fritter og chili mayo

Club

Stegt kyllingebryst i lun bolle med salat, agurk, rød peber, bacon og hjemmerørt karry dressing
159,-

Laks

Røget laks i lun bolle med salat, agurk, avocado, mozzarella og hjemmelavet pesto dressing
159,-

Avocado

Avocado i lun bolle med salat, agurk, mozzarella og hjemmelavet pesto dressing
149,-

SALAT

Caesar

Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner, friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar dressing
159,-

Laks

Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado, peberfrugt, agurk, rødløg, ristede pinjekerner og hjemmelavet pesto dressing
169,-

Chevre chaud

Små sprøde brød med lun gedeost, toppet med honning, salat med hjemmelavet vinaigrette og ristede valnødder
159,-

NACHOS

Classic

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole
139,-

Supreme

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole toppet med stegt kyllingebryst
159,-

PASTA

Angus

Pasta med bøfstrimler af black angus oksefilet vendt i mascarpone svampesauce toppet med friskhøvet parmesan
189,-

Pesto

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

Tilbehør: Mini salat med tomat balsamico glace og friskehøvet parmesan 59,-

KØD & FISK

Steak

Mør og saftig 250g grillet Ribeye, grove fritter, grøntsager og sauce bearnaise
299,-

Pariserbøf

Hakkebøf på smørstegt toast, med rå æggeblomme, kapers, pickles, rødløg, rødbeder og friskrevet peberrod. Inkl. hjemmelavede fritter og chili mayo
209,-

Fish & Chips

Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter
199,-

DESSERT

Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æblegrød, i lag med sprød hjemmelavet makron crunch, toppet med ribsgele og flødeskum
89,-

Chokolade fondant

Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is
89,-

SPIS

KOLDT



ØL

Pilsner	52,-
Classic	52,-
Blanche Hvedeøl	58,-
Ravnsborg Rød - Nørrebro Bryghus Tæt maltkarakter blandet med en intens frugtrig og aromatisk duft. Smagen er præget af frugt og et krydret indslag af amarillo humle, 5,5%	62,-
Bombay Pale Ale - Nørrebro Bryghus IPA 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%	62,-
Alkohol fri Pils	54,-

SAFT

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

Lemonade (citron)	48,-
Hindbær	48,-
Rabarber	48,-
Hyldeblomst	48,-

VAND

Sodavand Cola, Pepsi max, Faxe kondi	48,-
Danskvand	48,-
Kildevand	28,-
Friskpresset appelsinjuice	58,-

Is kaffe	58,-
----------	------

SNAPS

O. P. Anderson	49,-
Rød Ålborg	49,-

VIN



BOBLER		
Cava Brut, Robert J.T, Spanien	79,-	295,-
Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona		
ROSÉ		
Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	79,-	295,-
Tør og frugtig, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og lækende		
HVID		
Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	79,-	295,-
Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus		
RØD		
Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	79,-	295,-
Blød og frugtig rødvin med fin fylde og saftig elegance		

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	54,-
Varm chokolade med flødeskum	58,-
Irish coffee	99,-

ALLE COCKTAILS 99,-



Mojito
Matusalem Platino Rum, mynteblade, limebåde, rørsukker, mineralvand m. bobler

Piña Colada
Mount Gay Eclipse Rum, Coco Lopez, ananasjuice

Cosmopolitan
Cointreau, Skyy Vodka, tranebærjuice, limejuice

Margarita
Tequila Blanco, Cointreau, limejuice

Grenadine Shake
Licor 43, grenadine, ananasjuice, citronjuice

Espresso Martini
Skyy Vodka, Heering Coee, Licor 43, espresso

Hendrick's GT
Hendrick's Gin, tonic og en slice agurk

Aperol Spritz
Aperol, mousserende vin, mineralvand med bobler

Dark & Stormy
Sailor Jerry Spiced Rum, ginger beer, Angostura, limebåde

Whisky Sour
Jack Daniels Bourbon, citronjuice, sukkerlage

DRIKKEVARER