

Den lette brunch

175,-

Ost og rugbrød – avocadocreme m. rugkiks
røræg – hjemmelavet falafel m. hummus
avocado m. ristede sesamfrø
skåret frugt – blåbærskyr m. granola
amerikansk pandekage m. sirup og bær



add-ons

- Ekstra bøf 40,-
- Ekstra ost 15,-
- Ekstra bacon 15,-
- Ekstra kylling 40,-
- Ekstra jalapeños 10,-

Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

Klassisk burger 170,-

200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – løg
pickles – tomat – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

American BBQ burger 170,-

200g oksekød – bløde løg – cheddarost – sprød bacon
pickles – tomat – hjemmelavet barbecue sauce lavet på whisky sprøde
pommes frites m. persille havsalt eller
sweet potato fries – chilimayo – ketchup

Kyllingeburger 170,-

180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost – løg
karrymayo – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

Gedeost burger 175,-

200g oksekød – gedeost – sprød bacon
løg – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – ketchup – chilimayo

Veggie burger 170,-

Vegetar bøf af rødbede, svampe og bønner – hummus
tomat – rødløg – pickles – yoghurt dressing m. mynte
pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries
chilimayo – ketchup

Trøffel burger 175,-

200g oksekød – trøffelmayo – cheddar– bløde løg – løgringe
tomat – pickles – salat – sprøde pommes frites m. persille havsalt eller
sweet potato fries – ketchup – chilimayo

DANSK

Til kl. 16:30

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød pr. pers. 170,-
+ Linie aquavit, 4 cl. 35,-

Æg & rejer 90,-

Æg – rejer – solmoden tomat
mayonnaise – urter – rugbrød

Fisken 90,-

Paneret rødspættefilet – citron
dild – remoulade – rugbrød

Kartoffel 90,-

Kartoffel – ramsløgsmayonnaise – bacon
syltede rødløg – rødløg – urter – rugbrød

Avo Avocado 90,-

Solmoden avocado – hjemmelavet pesto
ristede pinjekerner – syltede løg – rugbrød

Tatar 90,-

Oksetatar – pickles – peberrod – rødløg
rødbede – rå æggeblomme – rugbrød

nachos

Nachos / Supreme 145 / 155,-

Tortillachips – (kylling) – cheddarost – salsa
guacamole – creme fraiche – jalapeños

Den tunge brunch

175,-

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser
serranoskinke – røræg – sprød bacon
pommes frites – skåret frugt
blåbærskyr m. granola
amerikansk pandekage m. sirup og bær

Morgenmad

Morgenkomplet 125,-

Ristet rugbrød – røræg
skiveost – jordbærmarmelade
blåbærskyr med granola

Serrano omelet 145,-

Serranoskinke – cheddarost
salat – solmodne tomater

Pandekager 115,-

3 pandekager – nødder
chokoladesauce – bær

Stor smørccroissant 50,-

Friskbagt fransk croissant

Til kl. 13:00

SANDWICHES & SALATER

Vegetarsandwich 155,-

Flødeost – squash – sprød salat
avocado – tomat – rødløg – lyst sandwichbrød

Til 16:30

Tunsandwich 155,-

Tunmousse – tomat – rødløg - avocado
krydderurter – sprød salat – lyst sandwichbrød

Til 16:30

Laksesandwich 155,-

Røget laks – flødeostcreme – urter – sprød salat
tomat – rødløg – lyst sandwichbrød

Til 16:30

Clubsandwich 158,-

Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon
tomat – rødløg – karrymayo – mayo – sprød salat – lyst sandwichbrød

Til 16:30

Cæsarsalat 158,-

Stegt kyllingebryst – hjertesalat
parmesan – tomat – croutoner – cæsardressing
+ bacon 15,-

Chevre Chaud 158,-

Bagt gedeost på brød – sprød salat – oliven – soltørret tomat
marinerede edamamebønner – pinjekerner – sennepsdressing – honning

Salat m. grillet tun 175,-

Lynstegt tun – frisk chili – solmoden avocado – tomat
miso – perle mozzarella – frisée – sennepsdressing

Avocado salat 145,-

Solmoden avocado – tomat – rødløg
pesto – perle mozzarella – frisée
+ kylling eller røget laks 30,-

HOVEDRETTER

kød

Oksetatar 195,-

Rørt oksetatar – persille – estragon – peberrod
cornichoner – æggeblomme (rørt i) – løg
syltede sennepsfrø – crispy løgringe
pommes frites eller sweet potato fries

Ribeye 255,-

Mør 300g New Zealandsk ribeye
hjemmelavet bearnaise sauce eller peber sauce
pommes frites eller sweet potato fries

Lammekrone 245,-

Stegt lammekrone – rosmarin – hvidløg
spidskommen – blomkål – selleripuré
gulerødder – rødvinsauce

Beuf bearnaise 265,-

Mør 250g oksemørbrad
hjemmelavet sauce bearnaise
pommes frites eller sweet potato fries

pasta

& risotto

Trøffel pasta 185,-

Pasta – kylling – trøffelcreme
sprød bacon – parmesan – trøffelolie

Risotto 175,-

Friske svampe – parmesan – risottoris
trøffelolie

fisk

Fish n’ Chips 175,-

Med hjemmelavet tatarsauce
syltede løg – urter
pommes frites

Grillet tunbøf 185,-

Tunbøf – avocadocreme – chili
sprød salat – miso

Moules frites 190,-

Blåmuslinger dampet i hvidvinsauce
smør – persille – dild
ramsløgsaioli – pommes frites

Spicy tuntatar 195,-

Tun – chilimayo – avocado – æble
sesam – dild – agurk
frisk chili – pommes frites

Ovnbagt laks 195,-

Ovnbagt laks m. citron og dild
karamelliseret selleripuré
stegte gulerødder – blomkål

suppe

Årstidens suppe 165,-

Spørg venligst tjeneren

QUESADILLA

Mexicansk specialitet

Grillet kyllingebryst
cheddarost – creme fraiche
salat – guacamole – salsa
jalapeños
185,-

TAPAS

12 mdr. modnet serrano,
pikant italiensk salami,
Finocchiona fennikelpølse,
2 slags snackpølser,
anderilette, 2 slags ost
soltørret tomattapenade
grillet artiskok

Tapas for 1 169,-
Tapas for 2 279,-

SideORDERS

Oliven 65,-

Blandede oliven

Stegt grønt 70,-

Årstidens stegte grøntsager

Nachos chips 70,-

Chips – guacamole – salsa

Grøn salat 65,-

m. passions vinaigrette

Tomatsalat 70,-

m. mozzarella og pesto

Råstegte kartofler 75,-

m. chilimayo

Pommes frites 70,-

m. chilimayo & ketchup

Sweet potato fries 75,-

m. chilimayo & ketchup

DESSERT

Gl. dags æblekage 75,-

Hjemmelavet

Æblekompot – hvid chokolade - creme – crumble

Dagens kage 70,-

Spørg venligst tjeneren

Creme brulée 75,-

Flamberet vaniljecreme

Pasta Pesto 95,-

Pasta – grillet kyllingebryst
hjemmelavet pesto

Fish ’n’ Chips 95,-

Med sprøde pommes frites med
persille havsalt og remoulade

BØRNE
MEN

Saft & sodavand

Adelhardt Øko	52,-
Hyldeblomst eller Solbær	
Sodavand på tap 40 cl	52,-
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Danskvand, Faxe Kondi 0 kcal,	
Faxe Kondi Appelsin 0 kcal	
Flaskesodavand	52,-
Tonic, Ginger beer (øko)	
Presset appelsinjuice	65,-
Isvand	15,-
Vand på flaske med eller uden brus 75 cl	52,-
Aqua Panna, San Pellegrino	
Juice	54,-
Ananas, Æble, Appelsin eller Tranebær	

Øl & cider

Fadøl	
Royal Pilsner	65,-
Royal Classic	65,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale (ØKO)	69,-
Nørrebro Bryghus Bombay IPA (ØKO)	69,-
Royal Blanche	69,-
Heineken	69,-
Flaskeøl	
Edelweiss Wheat Beer fl.	65,-
Sol fl.	58,-
Nørrebro Bryghus Øko Cider, æble, fl.	55,-
Heineken 0,0% fl. (alkoholfri)	55,-
Royal Classic 0,0% fl. (alkoholfri)	55,-

The & Økologisk kaffe

Espresso	38,-	dbl.	45,-
Cappuccino			48,-
Cortado			42,-
Café au lait			48,-
Cafe Latte			55,-
Sirup			+8,-
Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød			
Americano			48,-
Chai latte			60,-
Tiger Spice, vanilje eller sukkerfri			
Hjemmelavet varm chokolade m. flødeskum			65,-
Iskaffe			65,-
Sirup: Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød			
Havremælk			+5,-
Husets luksus the (1x gratis refill)			48,-

Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin
Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde
Breakfast: Sort og hvid ceylon the
Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster
Tivolì: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin
Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme

Hjemmelavet Isthe

Lemon – mynte, citron, citronsirup og isvand	59,-
Peach – mynte, appelsin, ferskensirup og isvand	

Limonade

Hjemmelavet – Tørstslukkende og velsmagende limonade, brygget på danskvand, hyldeblomst, frisk citrusfrugt og passionsfrugt	70,-
--	------

Milkshake

Jordbær-appelsin Milkshake – Hjemmelavet opskrift. Frugtens milkshake - husk at forkæle dig selv lidt..	75,-
--	------

Kaffe & Alkohol

Irish Coffee	105,-
Lumumba	105,-
Kaffe m. baileys	105,-
French Coffee	105,-

Hvidvin

Copper Lane, Chardonnay , Sydafrika	85 / 345,-
Moselland, Riesling , Mosel, Tyskland	89 / 365,-
Castellani Villa Lucia, Pinot Grigio , Sicilien, Italien	95 / 395,-
Babich, Sauvignon Blanc , Marlborough, New Zealand	98 / 425,-
Gérard Millet Sancerre Blanc , Loire, Frankrig	115 / 525,-
Chateau de Maligny Chablis , I.Cru Fourchaume, Bourgogne, Frankrig	675,-

Rødvin

Copper Lane, Shiraz/Merlot , Swartland, Sydafrika	85 / 345,-
Giribaldi Barbera D’Alba , Piemonte, Italien	90 / 395,-
Martin Berdugo Reserva, Tempranillo , Ribera del Duero, Spanien	110 / 455,-
Moillard-Grivot Bourgogne Hautes-Côtes-de-nuits , Bourgogne, Frankrig	125 / 575,-
Fabiano, Amarone della Valpolicella Classico DOCG , Italien	145 / 625,-
Giribaldi Baroli DOCG Ravera , Økologisk, Piemonte, Italien	875,-

Rosé

Mimi Provence Rosé , Frankrig - Glas / 75 cl. / 1,5 L	90 / 355 / 590,-
Fabiano Bardolino Chiaretto Classico DOC , Veneto, Italien	99 / 425,-

Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé , Spanien	85 / 345,-
NV Mont Marcal, Cava Brut , Spanien	85 / 345,-

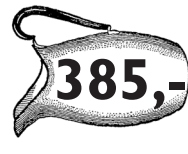
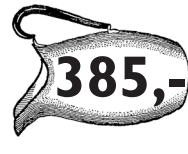
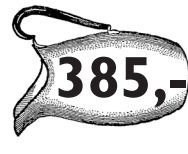
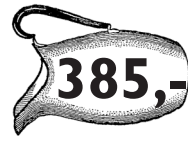
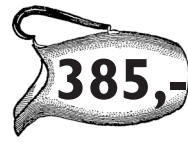
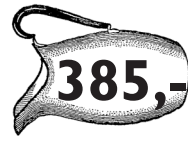
Champagne

NV Charles Mignon 1st Cru, Brut , Frankrig	599,-
NV Möet & Chandon Imperial, Brut , Frankrig	699,-

Dessertvin / Portvin

Castellani Som mavite Santovino , Toscana, Italien, 50 cl.	85 / 325,-
Porto Réccua , LBV Port , 50 cl.	90 / 365,-

Cocktails & Pitchers

White Russian Vodka -- kahlua -- mælk	105 ,-	
Espresso Martini Vodka – espresso – kahlua	115 ,-	
Mango Express Gin -- mango sirup -- økologisk tranebær -- lime	105 ,-	
Dark and Stormy Mørk rom – ginger beer – lime – angostura	105 ,-	
Aperol Spritz Aperol – cava – appelsinskive	105 ,-	
Champagne Passion Vodka – passion puré – champagne – gomme	105 ,-	
Limoncello Spritz Limoncello - cava - citronskive	105 ,-	
Mojito Rom – mynte – lime juice – danskvand – sukker	105 ,-	
Long Island Vodka – gin – lys rom – tequila – cointreau – cola – lime	135 ,-	

2 ens cocktails 165,- 2 pitchers 650,-

Gælder ikke Espresso Martini eller Long Island

Spiritus & Avec

Cognac	3 cl. / 6 cl.
VSOP	80 / 110,-
XO	90 / 125,-
Rom	
Diplomatico – Zacapa – Brugal 1888 – Angostura rum	80 / 110,-
Whisky & Bourbon	
Naked Grouse – Macallan – Macallan Triple – Auchentoshan – Highland Park Knob Creek – Jim Bean Signature – Makers Mark	80 / 110,-