Menu

Dansk

Kokkens ord

Du skal nu til at bestille fra en menu fyldt med kvalitets råvarer fra lokale leverandører.
Maden er håndlavet, kaffen hjemmeristet og det hele er skabt med omtanke.

Bestil venligst i baren. Bon appetit!

Hele dagen

Let & salt

Marinerede oliven	45,-
Røgede & krydrede nødder	45,-
Bolle m. ost & solbærmarmelade	65,-
Bolle m. Friis Holm pålægschokolade	65,-
Anderillette m. abrikoskompot & brød	75,-

Sødt & dessert

Cookie m. mørk chokolade, hasselnød & flagesalt	40,-
Scone m. fed creme fraiche & solbærmarmelade	55,-
Vegansk risalamande m. kirsebærsauce	55,-
Power of Fashion udstillingskage m. madeleine, hvid chokolade mousse, blomme, rosen dust	65,-
Citrontærte m. mazarin, citrus & marengs	55,-
Julekage m. varme krydderier, espressoglace & mascarpone	55,-

Frokost 11:30-15:00

Torsdag aften 17:00-19:30

Smagen af Palmyra 98,-
Krydret græskarsuppe med tomat & kokos, creme fraiche & karryolie
Tilføj grillet brød 25,-

Brinjal 138,-
Grillet aubergine, friskost, ristede pinjekerner, spicy dressing af harrissa, sirlige urter & grillet brød
Tilføj feta 25,-

Carls kærlighed 158,-
Rørt laks på rugbrød med friske & nye gulerødder, citrus & urter
Tilføj håndpillede rejer 40,-

Leda & svanen 168,-
Confiteret and, karameliserede jordskokker, rødkålssalat, valnødder, citrusvinaigrette & saltede tyttebær

Til børn under 12 år 98,-
Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme fraiche, sæsonens frugt, brød & æblemost

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.
Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.

Drikke

Dansk

Mousserende vin

Champagne Brut Cuvee Selection Figuet & Fils	525,-
Crémant, Loire Domaine des Hautes Gohardes	80/400,-

Hvidvin

Riesling, Rheinhessen Weingut Brüder Dr. Becker	80/400,-
Bourgogne Blanc Bourgogne, Domaine Dubois	100/500,-

Rødvin

Chianti, Toscana Mormoraia	80/400,-
Barbera d'Alba Roscaleto Piemonte Enzo Boglietti	110/550,-

Drinks

Gin & tonic	95,-
Citrus sjus m. gin	95,-
Figenblad sjus m. gin	95,-

Snaps

Snaps m. dild	40,-
Snaps m. figen	40,-
Snaps m. rabarber & stjerneanis	40,-

Øl, 45 cl.

Glyptotekets Oase, lager	70,-
Jacobsen, Juletid IPA	70,-
Jacobsen, Brown ale	70,-
Brooklyn, alkoholfri, 33 cl.	70,-

Vand

Flaskevand m./u. brus	25,-
Isvand, glas	10,-
Isvand, kande	35,-
Citruslemonade	45,-
Figenbladlemonade	45,-
Æblejuice fra Bellingehus	40,-
Hibiscusiste - sukkerfri	45,-

Kaffe & te

Filterkaffe	35,-
Refill	15,-
Espresso	30,-
Americano	35,-
Iced americano	35,-
Cortado	42,-
Cappuccino	48,-
Flat white	48,-
Latte	50,-
Varm chokolade m. flødeskum	55,-
Chai latte	50,-
Te fra A. C. Perchs	40,-
Hvid gløgg	90,-
Lumumba	90,-

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.
Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.