

# 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

**SNACKS** 45,-

Vælg mellem oliven eller nødder

**BOLLE** 65,-

Ost & solbær marmelade eller  
Hjemmelavet hasselnøddecreme

**ANDERILLETTE** 75,-

Tranebærkompot & brød

**SCONE** 55,-

Fed creme fraiche &  
solbærmarmelade

**COOKIE** 40,-

Safran & pistacie

**ÆBLETRIFLI** 55,-

Æbler, vegansk creme & crumble

**CITRONTÆRTE** 55,-

Mazarin, citrus & marengs

**GULERODSKAGE** 55,-

Gulerod, cream cheese  
& passionsfrugt

**TIRAMISU** 55,-

Mascarpone, marsala,  
savoiardi & espresso

### FROKOST 11:30-15:00

TORSDAG AFTEN 17:00-19:30

**SMAGEN AF PALMYRA** 98,-

Kryddret græskarsuppe med tomat og  
kokos, creme fraiche & karryolie  
Tilføj grillet brød 25,-

**BRINJAL** 138,-

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

**CARLS KÆRLIGHED** 158,-

Rørt laks på rugbrød med friske &  
grillede zucchini, citrus & urter  
Tilføj håndpillede rejer 40,-

**ATTIKAS ARV** 168,-

Langtidsbraiseret okse, kartofler,  
varme krydderier, oliven, palmekål,  
feta & sumak  
Tilføj grillet brød 25,-

**TIL BØRN UNDER 12 ÅR** 98,-

Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme  
fraiche, sæsonens frugt & 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

## MOUSSERENDE VINE

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

## HVIDVIN

Riesling, Rheinhessen Weingut Johann Schnell	80 / 400,-
Bourgogne Blanc, Bourgogne Domaine Dubois	100 / 500,-

## RØDVIN

Chianti, Toscana Mormoraia	80 / 400,-
Barbera d'Alba Roscaletto, Piemonte Enzo Boglietti	120 / 600,-

## COCKTAILS

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

## ØL

Glyptotekets Oase, Lager (45 cl)	70,-
Jacobsen, Yakima IPA (45 cl)	70,-
Jacobsen, Brown Ale (45 cl)	70,-
Brooklyn, Alkoholfri (33 cl)	60,-

## VAND

Flaskevand u. brus	25,-
Flaskevand m. brus	25,-
Isvand glas	10,-
Isvand kande	35,-
Citrus lemonade	45,-
Stikkelsbær lemonade	45,-
Æblejuice fra Bellingehus	40,-
Hibiscus iste – sukkerfri	45,-

## VARME DRIKKE

Filterkaffe	35,-
Refill	15,-
Espresso	30,-
Americano	35,-
Cortado	42,-
Cappuccino	48,-
Flat white	48,-
Latte	50,-
Chai latte	50,-
Varm chokolade	55,-
Te fra A. C. Perchs	40,-

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.