

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,-
Trifli m. æblekompot, vegansk creme & crumble	55,-
Power of Fashion udstillingskage m. madeleine, hvid chokolade mousse, blomme, rosen dust	65,-
Citrontærte m. mazarin, citrus & marengs	55,-
Gulerodskage, cream cheese, passionsfrugt & vanilje	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,-	
Fransk affære	168,-
Tatar af Dansk økologisk okse på ristet brød med trøffel Egg Royal, bitter salat, estragon & revet comté	
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 525,-
Brut Cuvee Selection
Figuet & Fils

Crémant, Loire 80/400,-
Domaine des Hautes Gohardes

Hvidvin

Riesling, Rheinhessen 80/400,-
Weingut Brüder Dr. Becker

Bourgogne Blanc 100/500,-
Bourgogne, Domaine Dubois

Rosé

Tavel Rosé, Rhône 80/400,-
Chateau Trinquedede

Rødvin

Chianti, Toscana 80/400,-
Mormoraia

Barbera d'Alba Roscaletto 110/550,-
Piemonte
Enzo Boglietti

Drinks

Gin & tonic 95,-

Citrus sjus m. gin 95,-

Figenblad sjus m. gin 95,-

Øl, 45 cl.

Glyptotekets Oase, lager 70,-

Jacobsen, Yakima 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,-

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.