

# 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,-
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. rødgrød, vegansk creme & crumble	55,-
Gateau Mârcel m. mørk chokolade, chokolademousse & revet chokolade	65,-
Citrontærte m. mazarin, citrus & marengs	55,-
Pavlova m. jordbær, hyldeblomst, mascarpone & vanilje	55,-

### Frokost 11:30-15:00

Torsdag aften 17:00-19:30

<b>Smagen af Palmyra</b>	98,-
Krydret græskarsuppe med tomat og kokos, creme fraiche & karryolie Tilføj grillet brød 25,-	
<b>Brinjal</b>	138,-
Grillet aubergine, friskost, ristede pinjekerner, dressing af harrissa, sirlige urter & grillet brød Tilføj feta 25,-	
<b>Carls Kærlighed</b>	158,-
Rørt laks på rugbrød med friske & grillede asparges, citrus & urter Tilføj håndpillede rejer 40,-	
<b>Fransk affære</b>	168,-
Tatar af Dansk økologisk okse på ristet brød med trøffel Egg Royal, bitter salat, estragon & revet comté	
<b>Til børn under 12 år</b>	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 Trinquedvel

## Rødvin

Chianti, Toscana 80/400,-  
Mormoraia

Barbera d'Alba Roscaletto 120/600,-  
Piemonte  
Enzo Boglietti

## Drinks

Gin & tonic 95,-

Citrus sjus m. gin 95,-

Stikkelsbærsjus 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,-

Stikkelsbærlemonade 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,-

Iced latte 52,-

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.