

# MENU

# DANSK

## KOKKENS ORD

Du skal nu til at bestille fra en menu fyldt med kvalitetsråvarer fra lokale leverandører.

Maden er håndlavet, kaffen hjemmeristet og det hele er skabt med omtanke.

Bestil venligst i baren. Bon appétit!

## HELE DAGEN

**SNACKS** 45,-

Vælg mellem oliven eller nødder

**BOLLE** 65,-

Vælg mellem

Ost & solbær marmelade

Hjemmelavet nutella

**ANDERILLETTE** 75,-

Grov sennep, sylt & brød

**SCONE** 45,-

Fed creme fraiche & solbær marmelade

**SMÅKAGE** 35,-

Anis & hibiscus

## FRA 10:30-16:30

**VEGANSK TRIFLI** 55,-

Æblekompot, crumble & vaniljecreme

**CITRONTÆRTE** 55,-

Mazarin, citrus & marengs

**CHOKOLADEKAGE** 55,-

Chokolademousse & karamel

**BLOMMEKAGE** 55,-

Kardemomme, blommer & mascarpone

## FROKOST 11:30-15:00

**SMAGEN AF PALMYRA** 95,-

Krydret græskarsuppe med tomat og kokos,  
creme fraiche & karryolie

Tilføj grillet brød 25,-

**VINTERHAVEN** 135,-

Salat af bagte beder, granatæble, ricotta &  
urter med vinaigrette & saltede valnødder

Tilføj Feta 30,-

Tilføj grillet brød 25,-

**CARL'S KÆRLIGHED** 155,-

Rørt laks på rugbrød med marineret  
fennikel, brøndkarse, citrus & urter

Tilføj håndpillede rejer 40,-

**FRANSK AFFÆRE** 165,-

Tatar af dansk økologisk okse på rugbrød  
med trøffel æg, estragon & revet ost

**TIL BØRN UNDER 12 ÅR** 95,-

Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme  
fraiche, sæsonens frugt & æblemost

**TORS DAG AFTEN** 195,-

17:00-19:30

Rustik komfort food, med condiment af  
sæsonens grønt.

Kan serveres vegetarisk.

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.

Ved betaling med firmakort, vil der blive pålagt et bankgebyr.

Danske kort 0,75 % og udenlandske kort 1,50 % af det samlede beløb.

Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.

# DRINKS

## MOUSSERENDE VINE

Champagne, Brut Cuvee Selection Figuat & Fils	525,-
Cava Brut Reserva, Penedès Albet I Noya	75 / 375,-

## HVIDVIN

Riesling, Rheinhessen Weingut Johann Schnell	75 / 375,-
Chablis, Bourgogne Domaine Christophe Camu	90 / 500,-

## ROSÉVIN

Tavel Rosé, Rhône Chateau Trinquevedel	75 / 375,-
---	------------

## RØDVIN

Chianti, Toscana Mormoraia	75 / 375,-
-------------------------------	------------

## COCKTAILS

Gin & Tonic	90,-
Citrus sjus	90,-
Hindbær/hibiscus sjus	90,-
Campari Spritz	90,-
Irish Coffee	85,-
Lumumba	85,-

## ØL

OASE Glyptotekets øl (45 cl)	70,-
Jacobsen Yakima (45 cl)	70,-
Jacobsen Brown Ale (45 cl)	70,-
Brooklyn Alkoholfri (33 cl)	50,-

## VAND

Ramlösa uden brus	25,-
Ramlösa med brus	30,-
Isvand glas	15,-
Isvand kande	35,-
Citrus lemonade	45,-
Hindbær/hibiscus lemonade	45,-
Æblejuice fra Æblerov	35,-
Sukkerfri iste m. mynte	45,-

## VARME DRIKKE

Filterkaffe	35,-
Refill	15,-
Espresso	30,-
Americano	35,-
Cortado	40,-
Cappuccino	45,-
Flat white	45,-
Latte	45,-
Varm chokolade m. flødeskum	55,-
Chai latte	45,-
Udvalg af the	40,-

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.  
Ved betaling med firmakort, vil der blive pålagt et bankgebyr.  
Danske kort 0,75 % og udenlandske kort 1,50 % af det samlede beløb.  
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.