

# 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,-

Vælg mellem  
Ost & solbær marmelade  
Hjemmelavet nutella

### ANDERILLETTE 75,-

Grov sennep, sylt & brød

### SCONE 45,-

Fed creme fraiche &  
solbærmarmelade

### SMÅKAGE 35,-

Anis & hibiscus

### VEGANSK TRIFLI 55,-

Æble, crumble & vaniljecreme

### CITRONTÆRTE 55,-

Mazarin, citrus & marengs

### VANDMODEREN 55,-

Hvid chokolade & hindbær

### GULERODSKAGE 55,-

Gulerod, cheesecakecreme &  
passionsfrugt

## FROKOST 11:30-15:00

TORSDAGE 17:00-19:30

### SMAGEN AF PALMYRA 95,-

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

### DEN GRØNNE OASE 135,-

Salat m. puré af hvide bønner, ristet blomkål,  
frisk grønkål, endive, valnødder & vinaigrette  
Tilføj grillet brød 25,-  
Tilføj feta 25,-

### CARLS KÆRLIGHED 155,-

Rørt laks på rugbrød med fennikel,  
citrus & urter  
Tilføj håndpillede rejer 40,-

### FRANSK AFFÆRE 165,-

Tatar af okse med sennepsmayo,  
bagt rødbede, croutoner, syltede  
sennepskorn & bitter salat  
Tilføj grillet brød 25,-

### ATTIKAS ARV 175,-

Moussaka af langtidsbraiseret okse,  
aubergine, kartoffel, feta, oliven & sumak

### TIL BØRN UNDER 12 ÅR 95,-

Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme  
fraiche, sæsonens frugt & æblemost

Kontakt personalet for information om allergener.  
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.

# DRIKKEVARER

## MOUSSERENDE VINE

Champagne, Brut Cuvee Selection Figuet & Fils	525,-
Cava Brut Pupitre, Penedès Celler de l'Arboc	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,-

## ØL

Grøn Tuborg øko (45 cl)	70,-
Jacobsen Yakima (45 cl)	70,-
Jacobsen Brown Ale (45 cl)	70,-
Brooklyn Alcoholfri (33 cl)	60,-

## VAND

Ramlösa u. brus	25,-
Ramlösa m. brus	30,-
Isvand glas	10,-
Isvand kande	35,-
Citrus lemonade	45,-
Hindbær/hibiscus lemonade	45,-
Æblejuice fra Bellingehus	35,-
Sukkerfri iste m. mynte & lakrids	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	50,-
Udvalg af the	40,-

Kontakt personalet for information om allergener.  
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.