

# 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 nutella

**ANDERILLETTE** 75,-

Grov sennep, tranebær & brød

**SCONE** 45,-

Fed creme fraiche &  
solbær marmelade

**COOKIE** 35,-

Anis & hibiscus

**TRIFLI** 55,-

Æble, crumble & vaniljecreme

**CITRONTÆRTE** 55,-

Mazarin, citrus & marengs

**BLOMMEKAGE** 55,-

Kardemomme, blomme  
& mascarpone

**IKONOKLASME** 65,-

Mørk chokolade, peanut praline  
& tuile af karamel

### FROKOST 11:30-15:00

TORSDAGE 17:00-19:30

**SMAGEN AF PALMYRA** 95,-

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

**VINTERHAVEN** 135,-

Bitter salat, rødbedehumus, valnødder,  
granatæble & tahin  
Tilføj grillet brød 25,-  
Tilføj feta 25,-

**CARL'S KÆRLIGHED** 155,-

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

**ATTIKAS ARV** 165,-

Picnics udgave af moussaka m.  
langtidsbraiseret okse, aubergine,  
kartoffel, feta, oliven & sumak

**TIL BØRN UNDER 12 ÅR** 95,-

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.  
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og  
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.

# DRIKKE

## 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 Golden Ale (45 cl) 70,-  
Brooklyn Alkoholfri (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 45,-  
Udvalg af the 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.  
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og  
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.



60-90% økologi