

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 &
solbærmarmelade

COOKIE 35,-

Anis & hibiscus

TIRAMISU 55,-

Mascarpone, savoiardi & kaffe

CITRONTÆRTE 55,-

Mazarin, citrus & marengs

APPELSINKAGE 55,-

Vegansk creme, appelsin &
blodappelsin

IKONOKLASME 65,-

Mørk chokolade, peanut praline
& tuile af karamel

FROKOST 11:30-15:00

TORSDAG AFTEN 17:00-19:30

DEMETERS HØST 95,-

Bønnesuppe m. gulerodder, løg,
selleri & palmekål
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 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.



60-90% økologi

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,-

ØL

Grøn Tuborg øko (45 cl) 70,-
Jacobsen Yakima (45 cl) 70,-
Jacobsen Brown 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