

Brunch & Dinner Kaleidoskop



BRUNCH

Se vores brunch seddel
[kl. 10:00 - 13:30]

SMØRREBRØD

[Mandag - fredag kl. 10 - 15]

Fiskefilet 85,-

Sprød fiskefilet med grov remoulade, dild og citron

Kartoffelmad 85,-

Kartoffel, mayo, rødløg, ristet løg og friske krydderurter

Æg og rejer 85,-

Æg, rejer mayo og dild

HOVEDRETTER

[kl. 12.00 - 20.30]

Peber bøf 289,-

250g Lækker oksemørbrad, serveres med små rosmarin kartofler og pebersauce

Græsk bøf 219,-

2X125g græskbøffer af oksekød med hvidløg og krydderier. Serveres med salat, fritter og svampesauce

Bearnaise bøf 285,-

250g saftig oksemørbrad med salat og små rosmarin kartofler og bearnaise sauce

Plankebøf

Oksemørbrad med kartoffelmos, hvidløgs-tomat og svampesauce
250g 299,- | 500g 499,-

Grillet kyllingespyd

Serveres med årstidens salat, hummus, ristet brød med pesto, fries og chilimayo
2 stk. 185,- | 3 stk. 199,-

Fish og Chips 195,-

Med hjemmelavet tatarsauce, syltede løg, brøndkarse, fritter med persille havsalt
Ekstra salat + 25kr

BURGER

Serveres med 200g hakkebøf, salat, tomat, rødløg, syltet agurk, fries og chilimayo

New York cheezy 165,-

Cheddarost og stegte løg

Bacon og cheese 169,-

Bacon og cheddarost

American BBQ 175,-

Bacon, smelted cheddarost, American BBQ dressing og spejlæg

Mexican 169,-

Cheddarost, jalapeños, guacamole, serveres med tortilla chips samt ost og salsa dip

Gedeost burger 175,-

Gedeost, sprød bacon, løg, pickles, pommes frites med persille havsalt og chilimayo

Bearnaise 175,-

Bøf af 200g. Hakket oksekød, ost, bacon, tomat, syltet agurk, chilimayo toppet med cheezy bearnaise sauce (den er uden grønt.)

BBQ Chicken 165,-

Grillet kyllingefilet, ost og BBQ dressing

Fritter 62,-

Med chilimayo

Tilbehør:

Ekstra bøf + 50,-

Ekstra kylling + 40,-

Ekstra jalapeños + 10,-

Ekstra ost eller bacon + 15,-

SNACKS OG FORRETTER

Hvidløgsbrød 85,-

Tomat, hvidløg og ost, på vores eget brød, serveres med salsa

Oliven 39,-

Fritter 62,-

Med ketchup og chili-mayo

Fyldt avokado med tun 89,-

Halv avokado med hj. lavet tun, creme fraiche og dild

Hygge tallerken 119,-

Hummus, tunmousse, falafel, salat, oliven og hjemmebagt brød med pesto

Snack kurv 139,-

Mozzarella sticks, hot wings, chicken nuggets, chili cheese + lille fries med dip

VEGANSK & VEGETAR

Burger og fries 169,-

Grøntsagsbøf/falafel og ost

Pasta 165,-

Sandwich og fritter 155,-

Hummus, avocado, falafel

Salat 155,-

Sprød salat, kikærter, valnødder, oliven, edamame og sesam

SALATER

Laks og Avocado 159,-

Med rejer, sprød salat og hj.lavet dressing og brød

Tunmousse 149,-

Hjemmerørt tun med friske krydderurter, soltørrede tomater, sprød salat, pesto dressing og brød

Chevre Chaud 159,-

Gratineret gede ost med hyldeblomst, syltet valnødder og brød

Thai Beef 159,-

Marinerede oksemørbrad-stimler, salat, tomat, agurk, rødløg, sesam, sweet chili og soya dressing

Kylling og valnødder 159,-

Sprød salat, kylling strimler, valnødder, tomat, agurk, hj. lavet salat dressing og brød med pesto

SANDWICH

Alle serveres med salat, tomat, agurk, løg, pesto, fries og chilimayo

Tunmousse 155,-

Laks og rejer 159,-

Club sandwich 159,-

Philly steak 189,-

Med cheese sauce

MEXICANSK

[kl. 13.30 - 20.30]

Chicken Quesadilla 189,-

Sammenrullet ovnbagt tortilla fyldt med kylling og smelteost. Serveres med tortilla chips, guacamole, salsa, cremefraiche og jalapeños

Nachos cheese 139,-

Med ost, creme fraiche, salsa, jalapeños og guacamole + Kylling 20,-

Mexican burger 169,-

Cheddarost, jalapeños og guacamole, serveres med tortilla chips samt ost og salsa dip. (fritter +29,-)

AFTENTILBUD

2 retter 299,- | 3 retter 359,-

Forret

Tiger rejer med røget laks, hj.lavet dressing og dild

Hovedret

Oksemørbrad med hvidløgsmør, kartofler og valgfri sauce [Peber, svampe eller bearnaise]

Dessert

Rabarber amok

MIDDELHAVS TAPAS

2 personer Inkl. 2 glas husets vin
589,-

PASTA

Alle er med tomatflødesauce, frisk grønt og parmesanost

Kylling

169,-

Tigerejer

179,-

Oksemørbrad

189,-

Brunch & Dinner Kaleidoskop



BØRNE MENU

[op til 12 år]

Børne burger og fries 99,-

Børne Pasta med kylling i cream sauce 99,-

Chicken nugget og fries 89,-

DESSERT

Cheese cake 65,-

Æbletærte 65,-

Dagens kage 65,-

3 stk. Amerikanske pandekager 69,-

Belgisk vaffel med is 89,-

Rabarbar Amok 89,-
Vanilje serveres på en bund af
bagt rabarber og hibiscussauce

VARMT



Filterkaffe	39,-
Espresso	32,- 42,-
Americano	42,-
Caffé Latte [Havremælk + 5]	54,-
Caffé au Lait	45,-
Cappucino	54,-
Chai Latte [vanilje eller spicy]	55,-
Varm Chokolade med flødeskum og choko-sauce	55,-
Varm hyldeblomst	45,-
Kop Te	45,-
Baileys kaffe	95,-
2cl Bailes, kaffe, og flødeskum	
Lumumba	95,-
2cl. Cognac, varm kakao og flødeskum	
Irish coffee	95,-

KOLDT



Fadøl	
Royal Pilsner 40cl	62,-
Royal Classic 40cl	65,-
Lux Fadøl	
Nørrebro Bombay ØKO IPA 40cl	72,-
Affligem Double mørk 50cl	69,-
Affligem Blonde lys 50cl	69,-
Flaske og special øl	
Royal 0,0 alkoholfri	45,-
Sol	58,-
Edelweiss wheat beer	69,-
Erdinger wheat beer	69,-

Vand

Sodavand 30cl / 50cl	39,-	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi zero, Appelsin Ocal, Mirinda Lemon		
Tonic flaske	45,-	
Økologisk Saft	49,-	59,-
Hyldeblomst saft, Hindbær, Rabarber, Tranebær, Blåbær		
Friskpresset appelsinjuice	62,-	
Æblejuice	45,-	
Passionsfrugtjuice	49,-	
Kildevand 50cl	28,-	28,-
Isvand glas/kande	28,-	35,-
Ice tea med passion og hindbær		62,-
Smootie med jordbær, hyldeblomst og juice	62,-	
Vanilje Milkshake	62,-	
Iskaffe latte med mælk og vaniljesirup	62,-	
Shots/snaps	1 stk. 29,-	10 stk. 250,-
Gajol, Enkelt, Gammel Dansk, Jägermeister		

BOBLER



FRANKRIG	
Brut, L'Éloquente, Marne	595,-
Charmerende tør og festlig.	
AUSTRALIEN	
Sparkling Brut, McPherson	95,- 395,-
Tørre sprøde bobler på de klassiske champagne druer Chardonnay og Pinot Noir	

HVIDVIN



CALIFORNIEN	
Chardonnay, Winemaker's, Californien	89,- 365,-
Fyldig og cremet med 6 mdr. fad og en frisk finish	
FRANKRIG	
Sancerre, Tabordet, Loire [øko]	475,-
Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre	
ITALIEN	
Malvasia, Ortonese, Abruzzo	79,- 329,-
Frugtig og mild hvidvin med fin friskhed og god frugt	
TYSKLAND	
Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [øko]	89,- 365,-
Sprød og charmerende halvtør med en pæn frugtigt finish	

SØDE VINE



Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux	75,- 350,-
Fransk klassiker på botrytisramte druer. Lys og sødmefuld	
Ruby Port, Quinta do Estanho, Porto	80,- 395,-
Klassisk mørk port med blød sødme og god rød frugt	

ROSÉ



Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	79,- 329,-
Blød, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og læskende.	
Palm, Château l'Escarelle, Provence [øko]	89,- 365,-
Tør, lys og let mineralisk.	

RØDVIN



CALIFORNIEN	
Zinfandel, Winemakers Selection, Californien	395,-
Blød og kraftig med pæn sødme og masser af rød frugt	
FRANKRIG	
Pinot Noir, Le Bousole, d'Oc	89 365,-
Elegant og silkeblød rødvin med flot dybde	
ITALIEN	
Sangiovese/merlot, Ortonese, Puglia	79,- 329,-
Saftig og frugtig rødvin med masser af charme og karakter	
Ripasso Superiore, Sempredon, Valpolicella	95,- 450,-
Saftig og silkeblød rødvin med fin sødme og god power	

COCKTAILS

Cocktails på tilbud [nyhed fra fustage Royal]	99,-
Passion Martini [øko]	gl. 99,- kande 259,-
Mojito [øko]	gl. 99,- kande 259,-
Kande cocktail [Fustage]	329,-
Cocktail on shake	109,-
Sex on the beach	109,-
2 cl. Vodka, peach sirup og appelsinjuice	
Cosmopolitan	109,-
4 cl. Vodka, 2 cl. Cointreau, lime og tranebærs juice	
Strawberry daiquiri	109,-
6 cl. Rom, lime, sirup, jordbær og appelsinjuice	