

# café kraez

**MENUKORT**  
AFTEN

# AFTEN 1/2

Serveres fra kl. 17:00

## FORRETTER

### NORSK HÅNDSKÅRET RØGET LAKS 95

Serveres på en bund af spæde salater, urtecreme, syltede rødløg, rugbrødsknas og radisecrudité. Hertil friskbagt brød.

### GAMBAS PIL PIL 95

Argentinske Atlanterhavsrejer stegt i sydende olie med hvidløg, chili, røget paprika og frisk persille.

### OKSETATAR 95

Syltede rødløg, cornichoner, sprøde kartoffelchips, flagesalt og trøffelmayo. Hertil smørristet rugbrød.  
**Kan også fås som hovedret 185**

## CHARCUTERI

Kræz' slagterbræt med et lækker udvalg af pølser, skinker, oste, oliven og soyaristede mandler.

Hertil friskbagt brød, Kræz' egen ajvar, hjemmelavet basilikums pesto, mørk aioli og oliven-tapenade.

**Forret 95 Hovedret 145**

## SNACKS

### HYGGEKURV 95

Chili poppers, spicy chicken wings, løgringe i øldej, mini forårsruller, panerede stænger af mozzarella. Hertil aioli.

**Tilkøb af sprøde fritter 25**

### HJEMMELAVEDE KARTOFFEL CHIPS 50

Med trøffelolie, flagesalt og aioli.

### EN SKÅL SPRØDE FRITTER 55

Lavet på danske kartofler, serveres med ketchup og aioli.

## HOVEDRETTER

### RIB-EYE, 250G - URUGUAY 245

Rib-eye fra Uruguay, sprøde fritter af danske kartofler, grillet grønt og bearnaisesauce.

### OKSEMØRBRAD, 200G - BRASILIEN 225

Gul pure, ristede kartofler, grillet grønt og rødvinssauce.

### TORSK 185

Torskeloin dampet i hvidvin, citronpeber, syrlig ærtepure, små kartofler vendt i friske krydderurter samt brunet smør.

### FETTUCCINE M. PESTO 115

Frisk pasta med cremet pesto, marinerede cherry tomat, spinat, parmesan (a parte), hakkede soya-ristede mandler og brød. **Tilkøb stegt kylling 30**

### FETTUCCINE M. SCAMPIREJER 150

Scampirejer svitset i olivenolie med hvidløg, chili og citrus, marinerede cherrytomater, parmesan (a parte) og brød.

**Kan få ekstra spicy ved bestilling.**

### STEAK SALAT 155

Grillet, soyamarineret oksemørbrad, salat, speltkerner vendt i persillevinaigrette og marinerede cherrytomater.

### SALAT M. GRILLET GEDEOST 145

Med akaciehonning, cherrytomater, sukkerærter, syltede rødløg, soya mandler og dijon-vinaigrette.

### CÆSAR SALAT 130

Grillet kylling, romainesalat, marinerede cherrytomater, flager af parmesan, sprøde croutoner og hjemmelavet cæsardressing.

**Tilkøb af pancetta 10**



#CAFEKRAEZODENSE

café  
**kræz**  
NIGHT & DAY

## AFTEN 2/2

Serveres fra kl. 17:00

### VARME RETTER

#### KRÆZ' BURGER

160

200g dry-aged hakkebøf, bacon, ost, salat, tomat, agurke-relish, aioli og syltede rødløg. Hertil sprøde fritter af danske kartofler. Serveres med ketchup og aioli.

Ekstra bøf **30**, ekstra ost **10**, ekstra bacon **10**

#### CRISPY CHICKEN BURGER

130

Lækker briochebolle smurt med spicy-mayo, sprød romainesalat, frisk agurk og tomat, sprøde panerede inderfileter og dybstegete løgringe. Serveres med hjemmesyltet coleslaw, sprøde fritter af danske kartofler samt ketchup & aioli.

Ekstra kylling **30**, bacon **10**, ost **10**

#### NACHOS

110

Sprøde tortilla chips med cheddar, mozzarella, Jalapenos, oliven, salsa, guacamole og creme fraiche.

Serveret med stegt kylling **145**

#### VEGANSK "STEAK"

145

Vegansk steak af linser, svampe og kikærter, grillet grønt, ristede kartofler og let krydret tomatsauce.

### MÅNEDENS TAVLERET

Se tavlen eller spørg din tjener efter månedens tavleret

### DET SØDE

#### HJEMMELAVET KIKSEKAGE

65

Med mørk chokolade, bær, vaniljeis og krystalliseret hvid chokolade.

#### LUN CHOKOLADE FONDANT

75

Med vaniljeis og jordbærcoulis. Ventetid: 15 min.

#### BELGISK VAFFEL

65

Lun vaffel med vaniljeis, friske bær, flødeskum og chokoladesauce.

#### HUSETS KAGE

60

Med friske bær.

Tilkøb af vaniljeis **15**

### TIL DE SMÅ

#### BØRNEBURGER

Sprød bolle smurt med ketchup (bøf eller crispy kylling), pommefrites, remoulade, snackgrønt og frugt. Tilkøb ost **5**, tilkøb bacon **5**

70

#### SPAGHETTI BOLOGNESE

65

Med hjemmelavet kødsauce, parmesan og friske urter.

Voksenportion **130**

#### BØRNEIS

45

Vaniljeis med frisk frugt, skumfiduser og slikkepind.



#CAFEEKRÆZODENSE

café  
**kræz**  
NIGHT & DAY

# DRIKKEVARER

## VARME DRIKKE

	lille	stor
<b>FILTERKAFFE</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
<b>FILTERKAFFE GENOPFYLDNING</b>		<b>18</b>
<b>FILTERKAFFE, KANDE</b>		<b>70</b>
<b>STEMPELKAFFE, KANDE</b>		<b>88</b>
Kenya AA		

	single	double
<b>ESPRESSO</b>	<b>25</b>	<b>33</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>30</b>	<b>38</b>
<b>CORTADO</b>		<b>36</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>40</b>	<b>48</b>
<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>40</b>	<b>48</b>
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	<b>40</b>	<b>48</b>



<b>CHAI LATTE</b>	<b>48</b>	
<b>VARM KAKAO MED FLØDESKUM</b>	<b>55</b>	
<b>THE</b>	<b>25</b>	
<b>THE, KANDE</b>	<b>55</b>	
Grøn the, Earl Grey, Mint, Urtete med ingefær		
<b>ISKAFFE MED FLØDESKUM</b>	<b>60</b>	

## VARME DRIKKE M/ALKOHOL

<b>BAILEY'S LATTE</b>	<b>60</b>
<b>HOT LATTE</b>	<b>60</b>
<b>LUMUMBA</b>	<b>60</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>75</b>
Irsk whiskey, kaffe, brun farin og flødeskum	
<b>SPANISH COFFEE</b>	<b>60</b>
Licor 43, kaffe og flødeskum	

## FORFRISKNINGER

	lille	mellem	stor
<b>ALMINDELIGE FADØL</b>	<b>38</b>	<b>58</b>	<b>72</b>
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic			

<b>FLASKE ØL</b>	<b>38</b>		
Spørg tjeneren			

<b>SPECIAL FADØL</b>	<b>45</b>		<b>74</b>
Se tavlen eller spørg venligst tjeneren			

<b>SODAVAND</b>	<b>35</b>	<b>47</b>	<b>59</b>
Coca cola, Coca cola zero, Sprite zero, Lemon, Fanta appelsin, Indian tonic			

<b>FLASKESODAVAND</b>			<b>32</b>
Citronvand eller hindbærbrus			

<b>FRISKPRESSET JUICE*</b>			<b>56</b>
Æble, Gulerod/æble/ingefær eller Agurk/mynte/ingefær/æble			

<b>SMOOTHIE*</b>			<b>56</b>
Jordbær/banan eller Mango/passion			

<b>RAMLÖSA</b>	<b>45</b>		
Citrus, Alm. med brus, Kildevand			

<b>COCIO</b>			<b>35</b>
--------------	--	--	-----------

<b>SØBOGAARD</b>			<b>38</b>
Økologisk saft med hindbær, hyldeblomst eller solbær			

<b>ICETEA</b>	<b>35</b>	<b>46</b>	<b>58</b>
Lemon eller Fersken			

<b>LEMONADE</b>			<b>60</b>
Hjemmelavet på friskpresset citron, pyntet med mynte og citron			



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# VINKORT 1/4

## ROSÉVINE

### **DOMAINE LA COLOMBE**

Provence, Frankrig  
Frugtig – peber – florale undertoner

GLAS 70  
FLASKE 299

### **TOMMASI ROSÉ, FOSSA GRANARA**

Tommasi Bardolino Classico, Veneto, Italien  
Søde bær - salvie - appelsin

299

## FYLDIGE HVIDVINE

### **VIIGNIER**

Domaine des Granges de Mirabel – Rhône, Frankrig  
Akaciehonning – viol – urter

GLAS 80  
FLASKE 399

### **POULLY-FUMÉ**

Domaine Bouchié Chatellier – Loire, Frankrig  
Grapefrugt – lime – melon – stikkelsbær

499

## FRISKE HVIDVINE

### **RIESLING**

Klipfel – Alsace  
Tør - grapefrugt – citrus – æble – pære

GLAS 70  
FLASKE 299

### **PINOT GRIGIO**

Salvaterra, Delle Venezie, Italien  
Æble - fersken - sprød syre

349

### **CHABLIS**

Domaine Fèvre & Fèvre – Bourgogne, Frankrig  
Fersken – citrus – græs

449

## AROMATISKE HVIDVINE

### **SAUVIGNON BLANC**

Donna Verano – Central Valley, Chile  
Aromatisk – melon – passionsfrugt – ananas

GLAS 55  
FLASKE 259

### **SAUVIGNON BLANC**

Clos Henri, Petit Clos - Marlborough, New Zealand  
Stikkelsbær – lime – grøn peberfrugt

349

### **GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL**

Josef Fischer - Østrig  
Grapefrugt – nektarin – asparges – kridt

GLAS 85  
FLASKE 399



#CAFEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# VINKORT 2/4

## LETTE RØDVINE



### BARBERA D'ASTI

Coppo, l'Avvocata – Piemonte, Italien

Røde bær – ribs – kirsebær

GLAS 75  
FLASKE 349



### BOURGOGNE ROUGE, PINOT NOIR

Santennay Rouge – "Clos Genets", Guy et Yvan Dufouleur – Bourgogne, Frankrig

Blåbær – lakrids – sorte kirsebær – tanniner

599



### PÉ TINTO

Pé Tinto, Alentejo – Esporão, Portugal

Røde bær – let – raffineret

GLAS 55  
FLASKE 259



### VALPOLICELLA RIPASSO

Capitello - Veneto, Italien

Mørke kirsebær – tobak – vanilje – chokolade – ristede nødder

80 349



### RIOJA, RESERVA

Viña Pomal – Rioja, Spanien

Tobak – lakrids – kaffe – vanilje

85 399

## FRUGTIGE RØDVINE



### ZINFANDEL

Pepperwood Grove - Don Sebastiani & Sons – Napa Valley, Californien, USA

Røde bær – blomme – figen – vanilje

GLAS 65  
FLASKE 295



### JASPI NEGRE

Garnacha, Carignan, Tempranillo – Montsant, Spanien

Krydderier – røde bær – kaffe – sort peber

349



### CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE

Mazzei Fonterutoli – Toscana, Italien

Røde og sorte kirsebær – te – kanel – rosenblade

90 499



### RIBERA DEL DUERO

Díaz Bayo, 15 meses, Crianza - Ribera del Duero, Spanien

Egetræ – vanilje – røde bær – skovbund

95 449



### PINOT NOIR

Leese - Fitch – Napa Valley, Californien, USA

Røde bær – tobak – vanilje – egetræsfad

95 399



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# VINKORT 3/4

## KRAFTIGE RØDVINE

## KÆLDER RØDVINE

### CÔTES DU RHÔNE

Domaine Roche-Audran - Syd Rhône, Frankrig  
Kirsebær - hindbær - urter

GLAS 75  
FLASKE 349

### RIBERA DEL DUERO

2014/16 - Psi, "Delivers the Pingus magic!" - James Suckling 94P - Ribera del Duero, Spanien  
Røde bær - viol - brombær - intens

GLAS  
FLASKE 699

### PRIORAT

Scala Dei - Priorat, Spanien  
Brombær - ribs - blåbær - læder

499

### AMARONE CLASSICO

2010 - Valpolicella - Tenute Salvaterra, Italien  
Rosin - tobak - vanilje - mørk chokolade - blomme

749

### SHIRAZ

Peter Lehmann, Portrait - Barossa Valley, Australien  
Kirsebær - brombær - blomme

399

### RIBERA DEL DUERO, CRIANZA

2010 - Pago de Carraovejas - Ribera del Duero, Spanien  
Morbær - brombær - balsamico - skovbund - vanilje

799

### MERLOT

Chateau Ste. Michelle - Columbia Valley, Washington State, USA  
Lakrids - blomme - kirsebær - læder

499

### CABERNET SAUVIGNON

2016 - Stag's Leap Wine Cellars - Napa Valley, Californien, USA  
Kirsebær - blomme - viol - muskatnød - tørrede krydderier

899

### MALBEC, RESERVE

Finca Sopenia, Estate Wine - Tupungato, Argentina  
Kompleks - sort kirsebær - blomme - vanilje - mynte - viol

399

### BAROLO

2015 - Brovia - Piemonte, Italien  
Sort kirsebær - blomme - rosenblade

899

### CABERNET SAUVIGNON

Deheza del Carrizal - Ciudad Real, Spanien.  
Røde og sorte bær - ege træ - mineralsk

399

### FLOR DE PINGUS

2016 - Dominio de Pingus - Peter Sisseck - Ribera del Duero, Spanien  
Kirsebær - brombær - røde bær - lakrids - vanilje

1.600

# VINKORT 4/4

## CHAMPAGNE

## ANDET VIN

### **SAINT MAURICE BRUT CHAMPAGNE**

Den fremstår frugtig og fyldig med en fin syrebalance, samt lifflige bobler der smyger sig smukt i glasset.

GLAS 85 FLASKE 475

### MOUSSERENDE

### **SAINT LOUIS SPARKLING ROSÉ NV**

Lys jordbærfarvet mousserende rosévin, der byder på et væld af røde bærfrugter i næsen, elementer som går igen i den utrolig friske smag.

glas 55 flaske 285



### **LOUIS ROEDERERS CRISTAL**

Louis Roederer's Cristal er en unik Champagne, der blev lavet på Tzar Alexander II's opfordring i 1876. Champagnen forener den sprøde med det intense på et meget højt niveau.

1899

### MOUSSERENDE

### **XIC D'ALFONS 1970 BRUT**

Spansk cava fremstillet efter champagnemetoden. Fyldig og tør med elegant frugtsmag.

glas 70 flaske 295



### **MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL**

Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.

750

### DESSERTVIN

### **AMATISTA, MOSCATO, VALENCIA**

Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.

glas (min. 2) 60 flaske 230



### **MOËT & CHANDON, NECTAR**

Néctar Impérial er en fuldendt, generøs og dynamisk champagne, der er tro mod Moët & Chandons stil.

850

### PORTVIN

### **DOM PERIGNON**

Dom Perignon årgangschampagnen er uden tvivl den mest berømte af alle Cuvée de Prestige champagner. Dom Perignon Vintage er huset Moët & Chandons flag-skib og fremstilles i dag - afhængig af årgangen - på 60% Chardonnay-druer og 40% Pinot Noir-druer.

1.895

### **WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY**

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser. Serveres kold.

glas 55 flaske (50 cl.) 325



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY



# GIN & TONIC

## APPELICIOUS TREAT

Caorunn Scottish Gin, Fever-Tree  
Indian Tonic & Æble.

**105**

## A STAR IS BORN

Star of Bombay Gin, Fentimans Tonic  
& Appelsin.

**105**

## VACATION FEELING

Four Pillars Rare Dry Gin, Fever-Tree  
Mediterranean Tonic, Appelsin & Rosmarin.

**105**

## CUCUMBER TWIST

Hendrick's Gin, Fever-Tree Indian  
Tonic, Agurk & Sort Peber.

**105**

## DRUNKEN MONKEY

Monkey 47 Gin, Fentimans Tonic,  
Tørrede Enebær & Citronskal.

**105**

## SPICY SENSATION

Napue Gin, Fever-Tree Cucumber  
Tonic & Jalapeños.

**105**

## THIRSTY BULLDOG

Bulldog Gin, Fever-Tree Aromatic  
Tonic, Hindbær & Lakrids-pibe.

**105**

## ORIENTAL ILLUSION

Opihr Oriental Spiced Gin, Fever-  
Tree Aromatic Tonic & Rød Chili.

**105**

## SWEET TOOTH

Hayman's Old Tom Gin, 1724  
Tonic & Kumquats.

**105**

## SPANISH EXPERIENCE

Gin Mare, 1724 Tonic, Rosmarin &  
Soltørrede Sorte Oliven.

**105**

## SUMMERY ONE

Bloom Gin, Fever-Tree Elderflower Tonic  
& Jordbær.

**105**

## NICE & SLOE

Bathtub Sloe Gin, Fever-Tree  
Indian Tonic & Lime.

**105**

## CLASSIC G&T

Bombay Dry Gin, Schweppes Indian Tonic & Citron.

**85**