

# café kraez

**MENUKORT**

FROKOST



#CAFEKRAEZODENSE



WWW.KRAEZ.DK

# FROKOST 1/2

Serveres fra 12:00 - 17:00

## SANDWICHES OG SALATER

### DAGENS SANDWICH

Spørg din tjener for information.

**125**

+grøn salat eller sprøde fritter **25**

### CLUBSANDWICH

**125**

Grillet kylling på ristet foccacia, smurt med spicy karry-mayo, salat, ananassalsa, syltede rødløg og bacon.

### CÆSAR SALAT

**130**

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

Tilkøb af pancetta **10**

### STEAK SALAT

**155**

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

### SALAT MED GRILLET GEDEOST

**145**

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

### SALAT MED RØGET LAKS

**145**

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

### KRÆZ' SMØRREBRØD

- Æg, rejer, tomat, mayo, blancherede sukkerærter, citron og grønt.
- Avocado, serrano, urtecreme, tomat og crudité.
- Rosastegt oksefilet af kødkvæg, peberrodscreme, høvlet peberrod og hjemmesylt.
- Hjemmerørt hønsesalat med crudité og urter.

2 stk **125**

## PASTA

### FETTUCCINE MED PESTO

Frisk pasta med cremet pesto, marinerede cherrytomater, spinat, parmesan (a parte), hakkede soyaristede mandler og brød. Tilkøb stegt kylling **30**

**115**

### FETTUCCINE MED SCAMPIREJER

Scampirejer svitset i olivenolie med hvidløg, chili og citrus, marinerede cherrytomater, parmesan (a parte) og brød. Kan fås ekstra spicy ved bestilling.

**150**

## TIL DEN LILLE SULT

### HJEMMELAVEDE KARTOFFEL CHIPS

**50**

Med trøffelolie, flagesalt og aioli.

### EN SKÅL SPRØDE FRITTER

**55**

Serveres med ketchup og aioli.

### HYGGEKURV

**95**

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

Tilkøb af sprøde fritter **25**

## CHARCUTERI

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

Hertil friskbagt brød, Kræz' egen ajvar, hjemmelavet basilikums pesto, mørk aioli og oliventapenade.

1 pers. **145** 2 pers. **195**



#CAFEEKRÆZODENSE

café  
**kræz**  
NIGHT & DAY

# FROKOST 2/2

Serveres fra 12:00 - 17:00

## VARME RETTER

### KRÆZEDILLA 140

Ostegratineret mexicansk hvedeburitto med spinat, smurt med bønnepure og majs. Marineret kylling, ris og brændt paprika. Serveres med sprøde chips, salsa, guacamole og salat med sylrig dressing.

### STEAK AND FRIES 145

180 g. grillet oksefilet af mørt kødkvæg, årstidens grønne salat, sprøde fritter og bear-naisesauce.

### 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, ristede kartofler, grønt og let krydret tomat-sauce.

## 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

## BURGERS

### NATALIES VEGANERBURGER 140

Grovbolle smurt med ajvar. Vegansk "bøf" lavet på svampe, grønne linser, gulerødder og forårsløg. Serveres med syltede rødløg, sprøde sukkerærter, pømmes frites og ketchup.

### 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 dybstegte løgringe. Serveres med hjemmesyltet coleslaw, pømmes frites samt ketchup og aioli.

Ekstra kylling 30, ost 10, bacon 10

## TIL DE SMÅ

### BØRNEBURGER 70

Sprød bolle smurt med ketchup (bøf eller sprød kylling), sprøde fritter, remoulade, snackgrønt og frugt.

Tilkøb ost 5, tilkøb bacon 5

### SPAGHETTI BOLOGNESE 65

Med hjemmelavet kødsauce, parmesan og friske urter.

Voksenportion 130

### BØRNEIS 45

Vaniljeis med frisk frugt, skumfiduser og slikkepind.



#CAFEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# DRIKKEVARER

## VARME DRIKKE

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

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



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

## VARME DRIKKE M/ALKOHOL

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

## FORFRISKNINGER

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

<b>FLASKE ØL</b>	38
Spørg tjeneren	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>LEMONADE</b>	60
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


## FRUGTIGE RØDVINE

 **ZINFANDEL**  
Pepperwood Grove - Don Sebastiani &  
Sons – Napa Valley, Californien, USA  
Røde bær – blomme – figen – vanilje

GLAS 65  
FLASKE 295

 **CHIANTI CLASSICO,  
SANGIOVESE**  
Mazzei Fonterutoli – Toscana, Italien  
Røde og sorte kirsebær – te – kanel –  
rosenblade

90 499

 **PINOT NOIR**  
Leese - Fitch – Napa Valley, Californien, USA  
Røde bær – tobak – vanilje – egetræsfad

95 399


## KRYDREDE RØDVINE

 **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

 **JASPI NEGRE**  
Garnacha, Carignan, Tempranillo – Montsant,  
Spanien  
Krydderier – røde bær – kaffe – sort peber

349

 **RIBERA DEL DUERO**  
Díaz Bayo, 15 meses, Crianza - Ribera del  
Duero, Spanien  
Egetræ – vanilje – røde bær – skovbund

95 449



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# VINKORT 3/4

## KRAFTIGE RØDVINE

### CÔTES DU RHÔNE

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

GLAS 75  
FLASKE 349

### PRIORAT

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

499

### SHIRAZ

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

399

### MERLOT

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

499

### MALBEC, RESERVE

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

399

### CABERNET SAUVIGNON

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

399

## KÆLDER RØDVINE

### 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

### AMARONE CLASSICO

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

749

### RIBERA DEL DUERO, CRIANZA

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

799

### CABERNET SAUVIGNON

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

899

### BAROLO

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

899

### FLOR DE PINGUS

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

1.600



#CAFEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# VINKORT 4/4

## CHAMPAGNE

### **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

### **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

### **MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL**

Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.

750

### **MOËT & CHANDON, NECTAR**

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

850

### **DOM PERIGNON**

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

1.895

## ANDET VIN

### 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



### MOUSSERENDE

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

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

glas 70 flaske 295



### DESSERTVIN

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

Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.

glas (min. 2) 60 flaske 230



### PORTVIN

#### **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





# 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**



#CAFEEKRAEZODENSE