

café kraez

MENUKORT

AFTEN

Serveres fra kl. 17.00



#CAFEKRAEZODENSE



WWW.KRAEZ.DK

3-RETTERS MENU

379,-

Vælg en forret, hovedret og
dessert

FORRETTER

TUNTATAR

Frisk sashimi tun med avokado, shiso karse, miso, soya, lime, sesam og friteret hvidløg. Hertil friskbagt brød.

OKSETATAR

Hjemmelavet estragon mayo, basilikumspesto, friske æbler, rugbrøds-crumble, karse og brønkarse. Hertil smørristet rugbrød.

HOVEDRETTER

RIB-EYE, 250G - URUGUAY

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

POUSSIN

Hel forårs kylling serveret med ristede kartofler, grillet grønt og hønsesky.

DESSERTER

LUN CHOKOLADE FONDANT

Serveres med vaniljeis, friske bær samt jordbærcoulis. Ventetid: 15 min

BELGISK VAFFEL

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

AFTEN

FORRETTER

MOULES MARINIÈRE **95**

Hvidvinsdampede økologiske blåmuslinger med friske grøntsager og et strejf af ingefær og chili. Hertil friskbagt brød.

TUNTATAR **95**

Frisk sashimi tun med avokado, shiso karse, miso, soya, lime, sesam og friteret hvidløg. Hertil friskbagt brød.

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt **25**
Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt **185**

OKSETATAR **95**

Hjemmelavet estragon mayo, basilikumspesto, friske æbler, rugbrøds-crumble, karse. Hertil smørristet rugbrød.

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt **25**
Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt **185**

CHARCUTERI **95**

Kræz' slagterbræt med et lækkert udvalg af pølser, skinker, ost, oliven og soyaristede mandler. Hertil friskbagt brød, Kræz' egen ajvar, hjemmelavet basilikums pesto, fermenteret hvidløgsmayo og oliventapenade.

Kan også fås som hovedret **145**

SALATER

CÆSAR SALAT **135**

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

Tilkøb af bacon **10**

SALAT MED GRILLET GEDEOST **145**

Med akaciehonning, cherrytomater, asparges crudité, syltede rødløg, soya mandler og dijon vinaigrette.

TAVLERET

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede økologiske blåmuslinger med friske grøntsager og et strejf af ingefær og chili. Hertil sprøde fritter m. timiansalt.

175

HOVEDRETTER

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

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

POUSSIN **160**

Hel forårs kylling serveret med ristede kartofler, grillet grønt og hønsesky.

VEGANSK SOMMERRET **145**

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

FETTUCCINE M. SCAMPIREJER **150**

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

Kan fås ekstra spicy ved bestilling.

FETTUCCINE M. KYLLING **145**

Frisk pasta med kylling, svampe, løg, rucola, hvidløg og citronskal i en fyldig og cremet hvidvinsauce. Hertil friskbagt brød

POKÉ BOWL

Edamame bønner, syltede rødløg, syltede ingefær, let marineret gulerod, agurk, radiser, spidskål, squash, avocado og forårsløg lagt på en bund af ris. Toppet med hjemmelavet chili mayo.

Vælg mellem: Frisk marineret sashimi tun eller soya-marineret oksemørbrad.

155



AFTEN

BURGER

KRÆZ' BURGER

160

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

Serveres med ketchup og aioli.

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

CRISPY CHICKEN BURGER

140

Lækker briochebolle smurt med spicy-mayo, sprød romainesalat, frisk agurk og tomat, sprøde panerede inderfileter og dybstegete løgringe.

Serveres med hjemmesyltet coleslaw, sprøde fritter m. timiansalt samt ketchup & aioli.

Ekstra kylling **30**, bacon **10**, ost **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, Grana Padano og friske urter.

Voksenportion **130**

SNACKS

HYGGEKURV

95

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

Tilkøb af sprøde fritter m. timiansalt **25**

HJEMMELAVEDE KARTOFFEL CHIPS

50

Med trøffelolie, flagesalt og aioli.

EN SKÅL SPRØDE FRITTER

55

Lavet på danske kartofler m. timiansalt, serveres med ketchup og aioli.

NACHOS

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

110

Serveret med stegt kylling **145**

DESSERT

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

Cheesecake med skovbær, Cheesecake med tropisk frugt, Chokolade/hasselnøds-kage eller Citrontærte. Tilkøb af vaniljeis **15**

BØRNEIS

45

Vaniljeis med frisk frugt, skumfiduser og slikkepind.



#CAFEEKRÆZODENSE

café
kræz
NIGHT & DAY

DRIKKEVARER

VARME DRIKKE

	lille	stor
FILTERKAFFE	25	35
FILTERKAFFE GENOPFYLDNING		18
FILTERKAFFE, KANDE		70
STEMPELKAFFE, KANDE		88
Kenya AA		

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



CHAI LATTE	48
VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM	60
THE	35
THE, KANDE	55
Grøn the, Earl Grey, Mint, Urtete med ingefær	
ISKAFFE MED FLØDESKUM	60

VARME DRIKKE M/ALKOHOL

BAILEY'S LATTE	70
Café Latte m. bailey	
HOT LATTE	70
Café Latte m. kaffelikør	
LUMUMBA	70
Varm chokolade m. cognac	
IRISH COFFEE	75
Irsk whiskey, kaffe, brun farin og flødeskum.	
SPANISH COFFEE	70
Licor 43, kaffe og flødeskum	

FORFRISKNINGER

	lille	mellem	stor
ALMINDELIGE FADØL	38	58	72
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic			

FLASKE ØL	38
Spørg tjeneren	

SPECIAL FADØL	45	74
Se tavlen eller spørg venligst tjeneren		

SOMMERSBY PÅ FAD	55
-------------------------	-----------

SODAVAND	35	47	59
Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite zero, Lemon, Fanta appelsin, Indian tonic			

RAMLÖSA	45
Citrus, alm. med brus, kildevand	

ALMINDELIG JUICE	26	39	54
Æble, Appelsin, Tranebær eller Ananas.			

FRISKPRESSET JUICE	58
Æble	
Gulerod/æble/ingefær	
Agurk/mynte/ingefær/æble	
Kun til kl. 17.00	

COCIO, 24 cl	35
---------------------	-----------

SØBOGAARD	38
Økologisk saft med hindbær, hyldeblomst eller solbær	

ICETEA	35	46	58
Lemon eller Fersken			

LEMONADE	60
Hjemmelavet på friskpresset citron og sukker.	

RED BULL	40
Original, Sugar free eller Yellow	



#CAFEKRAEZODENSE

café
kraez
NIGHT & DAY

ROSÉ & HVIDVIN

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

CHARDONNAY

Peter Lehmann, Wildcard – Australien
Æble – citrus – tropiske frugter

GLAS 80
FLASKE 399

POULLY-FUMÉ

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

499

FRISKE HVIDVINE

RIESLING

Urban Riesling – Mosel, Tyskland
Frugtig - florale undertoner – melon – 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 60
FLASKE 275

SAUVIGNON BLANC

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

349

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

Josef Fischer - Østrig
Grapefrugt – nektarin – asparges – kridt

85 399

RØDVIN

LETTE & FRUGTIGE RØDVINE

 **ZINFANDEL** GLAS 65 FLASKE 295

Pepperwood Grove – Napa Valley, Californien, USA
Røde bær – blomme – figen – vanilje

 **BARBERA D'ASTI** 75 349

Coppo, l'Avvocata – Piemonte, Italien
Røde bær – ribs – kirsebær

 **PINOT NOIR** 90 399

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

 **CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE** 95 499

Mazzei Fonterutoli – Toscana, Italien
Røde og sorte kirsebær – te – kanel

 **BOURGOGNE ROUGE, PINOT NOIR** 599

Santennay Rouge – "Clos Genets" – Bourgogne, Frankrig
Blåbær – lakrids – sorte kirsebær – tanniner

KÆLDER RØDVINE

 **RIBERA DEL DUERO** 699

2014/16 – Psi, James Suckling 94P – Spanien
Røde bær – viol – brombær – intens

 **AMARONE CLASSICO** 749

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

 **CABERNET SAUVIGNON** 899

2016 – Stag's Leap Wine Cellars – Napa Valley, USA
Kirsebær – blomme – viol – muskatnød


 **BAROLO** 899

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

 **FLOR DE PINGUS** 1.600

2016 – Dominio de Pingus – Peter Sisseck – Spanien
Kirsebær – brombær – røde bær – lakrids – vanilje

KRAFTIGE RØDVINE

 **PÉ TINTO** GLAS 60 FLASKE 275

Pé Tinto, Alentejo – Esporão, Portugal
Røde bær – let – raffineret

 **VALPOLICELLA RIPASSO** 80 349

Capitello – Veneto, Italien
Mørke kirsebær – tobak – vanilje – chokolade – ristede nødder

 **CÔTES DU RHÔNE** 349

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

 **RIOJA, RESERVA** 85 399

Viña Pomal – Rioja, Spanien
Tobak – lakrids – kaffe – vanilje

 **SHIRAZ** 399

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

 **MALBEC, RESERVE** 399

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

 **RIBERA DEL DUERO** 95 449

Díaz Bayo, 15 meses, Crianza – Ribera del Duero, Spanien
Egetræ – vanilje – røde bær – skovbund

 **PRIORAT** 499

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

 **MERLOT** 499

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

BOBLER

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 flag-skib 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.

flaske 285



MOUSSERENDE

XIC D'ALFONS 1970 BRUT

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

glas 70 flaske 295



DESSERTVIN

CALA DEL MAR, MOSCATO, VALENCIA

Frisk, aromatisk og let perlende vin. Vinen er lavet på moscato-druen, som giver den en behagelig sødme.

glas (min. 2) 60 flaske 230



PORTVIN

WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag. Serveres kold.

glas 55 flaske (50 cl.) 325



#CAFEEKRAEZODENSE

café
kraez
NIGHT & DAY