

---

# MENU

---

## F O R R E T T E R

### **Surdejsbrød**

serveret med krydret olivenolie

*50 DKK*

### **Arancino**

Sprødstegte risottokugler med en kerne af smørreost og friske urter. Serveret i rispapirchips med krydret

mayo

*90 DKK*

### **Butter Bean Hummus**

Glat grøn ærte og cashew hummus med belugalinse salat af pastinak, dild, kalamata oliven, valnødder og olivenolie

*85 DKK*

---

## **Fried Eggplant**

Aubergine vendt i tempura panko med parmesan, fyldig tomatsauce og basilikum olie

*95 DKK*

## **Black Bean Taquitos**

Sprøde taquitos med fyld af sorte bønner serveret med salsa verde

*110 DKK*

## **Parmesan Fries**

Gyldne fritter med parmesan og krydret mayo

*80 DKK*

## **Miso Carrot Soup**

En glat og cremet gulerods- og ingefærsuppe krydret med hvid miso og toppet med forårsløg og kokosnøddecreme

*95 DKK*

---

## **BV Burger**

En fyldt plantebaseret burger med karamelliserede løg, syltede agurker, cheddarsauce, cocktaildressing og pommefrites.

*195 DKK*

## **Falafel Tabbouleh Salad**

Sprød falafel på tabbouleh med agurk, syltede løg, rødkål, granatæblekerner, pitabrød og tahini.

*169 DKK*

## **Chimichurri Marble**

Plantebaseret bøf lavet af sojaprotein, serveret med små bagte kartofler og en kraftig chimichurrisauce med friske krydderurter.

*250 DKK*

---

# D E S S E R T

## **Flødebolle**

Spørg tjeneren om dagens smag  
*50 DKK*

## **Key Lime Pie**

Key limejuice og kondenseret kokosmælk i en smøragtig kiksebund, toppet med flødeskum og frisk limeskal  
*115 DKK*

## **Red Velvet Cake**

Rig kakaosvamp lagdelt med flødeost og hvid miso-frosting.  
*120 DKK*

## **Affogato**

Vaniljeis toppet med et skud varm espresso  
*70 DKK*

---

## **Vaniljeis**

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce &  
hasselnøddekrokant

65 DKK