

Tiaslōi

Cafe & Restaurant

Est. ∞

Tidslös

Cafe & Restaurant

Est. ☺

Forretter

Alle forretter serveres med friskbagt brød og økologisk smør.

Rejecocktail

På sprød salat, rød dressing, cherry-tomat, rogn, grønne asparges-snitte, frisk dild og citron.

kr. **72**

Tidslös hvidløgsbrød

Lækre italienske bruschettaer med tomater, hjemmelavet pesto og ost.

kr. **49**

Moules Marinieres

Blåmuslinger i fløde.

kr. **75**

Røget laks

Serveres med fennikel vendt i appelsinsaft samt sprøde salater.

kr. **75**

Snacks & hygge

Nachos med kylling

Salsa, guacamole, creme fraiche. Toppes med oliven, peberfrugt og jalapeños.

kr. **99**

Tidslös tapas

Melon med serranoskinke, oliven, rejer med caviar, laks, saltbagte mandler, stegte tigerrejer i hvidløg, ost og chorizo-pølse med pesto. Serveres med brød og økologisk smør.

kr. **149**

Tykke fritter

Inkl. dip. Vælg mellem: Aioli, mayo, chili-mayo, trøffelmayo, ketchup, remoulade, barbeque.

kr. **42**

Tidslös

Cafe & Restaurant

Est. ☺

Burger m. dry-aged hakkekød

Alle burgere serveres med tykke fritter og valgfri dyppelse i mørkt brød.

Dyppelse: Aioli, mayo, chilimayo, trøffelmayo, ketchup, remoulade, barbeque.

Håndværkerens bøfsandwich

Med saftig bøf, hjemmelavet burgerdressing, syltede rødløg, syltet agurk, ristede løg, ketchup, sennep, bløde løg og masser af hjemmelavet brun sovs.

kr. **149**

En Tidslös burger

Grillet dryaged hakkebøf, tomat, agurk, løg, bacon, cheddarost, sprød salat og Heinz Ketchup.

kr. **129**

Ekstra bøf/ost/bacon: kr. 25 / 10 / 10

Chipotle

Grillet dryaged hakkebøf, salsa, chipotle sauce, tomat, agurk, løg, bacon, cheddarost, jalapenos og sprød salat.

kr. **139**

Ekstra bøf/ost/bacon: kr. 25 / 10 / 10

Grillet Kyllingeburger

Med barbecue sauce, smeltet cheddarost, agurk, tomat, løg, bacon og salat.

kr. **129**

Ekstra kylling/ost/bacon: kr. 25 / 10 / 10

Vores italienske

Grillet dryaged hakkebøf, syltede rødløg, agurk, tomat, grillet rød peber, hjemmelavet pesto og masser af smeltet bøffel-mozzarella

kr. **139**

Ekstra bøf/ost: kr. 25 / 15

Pift den op med lufttørret skinke for kr. 13,-

Sandwich

Alle sandwich serveres med tykke fritter og valgfri dyppelse i mørkt brød.

Dyppelse: Aioli, mayo, chilimayo, trøffelmayo, ketchup, remoulade, barbeque.

Mix sandwich

Lækker sandwich brød smurt med chilimayo, linstegt okse – og kyllingestykker med svampe, peberfrugt, løg, tomat, mix salat og selvfølgelig jalapeños.

kr. **139**

Club

Lækkert brød smurt med karrymayo, kylling, bacon, agurk, tomater, løg og mix salat.

kr. **129**

Laks/avocado

Koldrøget laks på sprødt mix-salat, avocado, tomat, agurk, rødløg, hj.lavet basilikumspesto.

kr. **139**

Vegetar / vegansk

Avocado sandwich

Brød smurt med hjemmerørt chilimayo, avocado, syltede rødløg, tomat, årstidens grønt. Vælg mellem glutenfri eller mørkt brød.

kr. **129**

Quinoaburger

Bolle smurt med hjemmerørt chilimayo, avocado, syltede rødløg og agurkesalat. Vælg mellem glutenfri eller mørkt brød.

kr. **129**

Vegetarburger

Hjemmelavet vegetarbøf, agurkesalat, tomat, avocado, sprød salat, syltede rødløg og salsa.

kr. **129**

Salat

Serveres med friskbagt brød og økologisk smør.

Cæsar

Sprød romainesalat vendt med den traditionelle cæsardressing, grillet kyllingebryst og cherrytomater. Toppet med bacon, brød-croutoner og Grana Padana flager.

kr. **129**

Storebælt

Koldrøget laks med håndpillede rejer, serveret med blandet salater, ristede nødder, rødløg, tomat, agurk og rød dressing.

kr. **139**

Tidslös Oksemørbrad-salat

Lavet af vores møre oksefilet, mix salat, græskarkerner, soltørret tomat, agurk, mynte og parmesan.

kr. **145**

Pasta

Serveres med brød og smør. Alle pastaretter toppes med Grana Padano ost.

Pasta a la Tidslös

Møre stykker af amerikansk oksefilet, kylling, ristede svampe, vendt i friske cherrytomater, cremet trøffelsauce.

kr. **149**

Laksepasta

Tomatflødesauce, spinat, hvidvin, urter, hvidløg, spinat, friske cherrytomater, grønne asparges og dild.

kr. **149**

Carbonara

Bacon, hvidløg og danske urter, reduceret med hvidvin og fløde.

kr. **139**

Pasta Pablo

Øko. penne med stykker af kyllingebryst krydret med rosmarin, persille, bacon, chili, cremet tomat sauce.

kr. **149**

Pasta Pesto Filletto

Pasta penne med mørt oksemørbrad, friske cherrytomater, hjemmelavet basilikumspesto, sammenkogt i flødesauce.

kr. **159**



Cafe & Restaurant

Est. ☺

Hovedretter

Alle saucer er hjemmelavede. Vælg mellem:
Bearnaise, Madagaskar Peber, Champignon og Sky.

Vælg mellem tykke fritter eller gourmet kartofler.

Oksemørbrad (Tenderloin)

Forestil dig det møreste stykke kød. Mørbraden er en lille muskel, der sidder helt inde i kroppen og derfor ikke bliver brugt som muskler på ryg og ben. Indeholder næsten intet bindevæv og fedt. Serveres med årstidens grøntsager.

200 gr. kr. **259**

300 gr. kr. **319**

Rib Eye

Mørt, saftig og velmagende, som du overhovedet kan forestille dig. Den originale bøf med god fedtmarmorering og en smagfuld fedtkant, som fremhæver kødets smag. Serveres med årstidens grøntsager og friterede løgringe.

300 gr. kr. **299**

500 gr. kr. **429**

Grillet Kyllingebryst

Mørt og magert kyllingebryst, benfri og uden skind, grillet med husets krydderiblanding. Serveres med let anrettet salat.

Toppes med sprød bacon. 220 gr.

kr. **179**

Bøf bearnaise (sirloin)

Lige så mør, saftig og velmagende, som du kan forestille dig. Serveres med årstidens grøntsager og hjemmelavet bearnaise.

200 gr. kr. **249**

+100 gr. kr. **60**

Wienerschnitzel af kalv

Kvalitetskødet bankes, paneres og steges sprødt. Skal bare prøves. Serveres med pommes sauté, fine ærter, dreng og agurkesalat samt skysauce.

kr. **219**

Grillet laks

Frisk laks fra vores lokale fiskehandler. Grillede grønne asparges. Serveres med hollandaise og sæsonens grønt.

kr. **219**

Plankebøf af oksemørbrad (Tenderloin)

Forestil dig det møreste stykke kød. Mørbraden er en lille muskel, der sidder helt inde i kroppen og derfor ikke bliver brugt som muskler på ryg og ben. Indeholder næsten intet bindevæv og fedt. Serveres med årstidens grøntsager og hjemmelavet kartoffelmos. Toppes med sprød kvalitetsbacon.

200 gr. kr. **289**

300 gr. kr. **349**

Desserter

Trifli

Spørg, hvilken denne uge.

kr. **49**

Pandekager

Vaniljeis, Odense chokoladesauce, frugt og flødeskum.

kr. **49**

Belgisk vaffel

Vaniljeis, frisk frugt og Odense chokoladesauce.

kr. **49**

Is-cocktail

Super lækker is. Med rigtig flødeskum, friske bær og Odense chokoladesauce. Skal absolut prøves.

kr. **49**

Gateau Marcel

Hjemmelavet fransk chokoladekage med frisk frugt og is.

kr. **49**

Børneretter

Op til 12 år.

Børnebrunch

Røræg, pølser, pandekage, frugt.
(Serveres fra kl.10-13.00)

kr. **69**

Pandekager

Vaniljeis, Odense chokoladesauce, frugt
og flødeskum.

kr. **49**

Fiskefilet

Fiskefilet med pommefritter og
remoulade.

kr. **59**

Cheese nachos

Med smeltet ost, peberfrugt og creme
fraiche.

kr. **59**

Okseburger

Med sprød salat, tomat, agurk og
ketchup. Serveres med pomfritter og
ketchup.

kr. **59**

Hjemmelavede Kyllingenuggets

4 stk., med pomfritter og ketchup.

kr. **59**

Tidsløi

Cafe & Restaurant

Est. ☺

Kaffedrikke

Alle kaffer kan laves på soyamælk, minimælk, sødmælk og havremælk.

Husets kaffe

kr. **29**
kop nr. 2 kr. **19**

Stempelkaffe

Friskmalede bønner med kogt vand.
lille/stor kr. **39/59**

Espresso

enkelt/dobbelt kr. **29/39**

Americano

kr. **36**

Latte

kr. **46**
dobbelt-shot kr. **52**

Latte med sirup

*Vælg mellem: vanilla, pistacie, tiramisu
hasselnød, caramel eller choko.*
kr. **52**
dobbelt-shot kr. **58**

Cappuccino

kr. **46**
dobbelt kr. **52**

Iskaffe

*Vælg mellem: vanilla, pistacie, tiramisu
hasselnød, caramel eller choko.*
kr. **56**

Latte med vaniljeis

*2 kugler danskproduceret is med fløde-
skum, kold mælk, chokoladesauce.* kr. **59**

Sirup i kaffen

*Vælg mellem: vanilla, pistacie, tiramisu
hasselnød, caramel eller choko.*

kr. **6**

Med spiritus

Irish coffee

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

French coffee

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Cuban coffee

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Mexican coffee

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Coffee Kahlua

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Latte Baileys

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Kakao Malibu

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Varm Lumumba

enkelt/dobbelt kr. **50/65**

Te

Chai

*Vælg mellem: vanilla, grøn, mango,
tiger spice eller sukkerfri.*

kr. **49**

Te

Se udvalget i baren.

kr. **29**

Tidsløs

Cafe & Restaurant

Est. ☺

Kolde drikke

Tidsløs limonade

kr. 47

Hjemmelavet iste

kr. 47

Ramlösa kildevand

0,33 / 0,80 l. kr. 32/55

Ramlösa m. brus & citrus

0,33 l. kr. 32

Økologisk saft

Fra Grønnegården. Vælg mellem: blåbær, granatæble, hyldeblomst, eller solbær. Varm eller kold.

kr. 39

Red Bull

kr. 35

Mælk

kr. 22

Juice

Vælg mellem: æble, appelsin, tranebær eller ananas.

lille/mellem/stor kr. 33/49/59

Friskpresset
appelsinjuice

Skal opleves!

kr. 55

Sodavand

Coca Cola, Coca
Cola Zero, Carlsberg
Sport, Fanta Orange,
Schweppes Lemon

25 cl. / 40cl. / 60cl. kr. 36/49/59

Kakao

Varm chokolade

Med rigtig flødeskum, drys og chokoladesauce.

kr. 46

Iskakao

Varm eller kold. 2 kugler danskproduceret vaniljeis, valgfri sirup, flødeskum og drys.

kr. 59

Choko-espresso

kr. 49

Flaskeøl - alkoholfri

Carlsberg Nordic
Gylden Bryg

0,5%. Nordic Gylden Bryg er en klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag. Duften er frisk og mild med noter af aromahumle.

33 cl. kr. 39

Brooklyn Special Effects

Alkoholfri 0,4%. Med Brooklyn Special Effects får vi dig til at smage noget utroligt: en lækker alkoholfri øl. Special Effects er en pilsner med en uventet fyrret aroma og behageligt bitter finish.

35,5 cl. kr. 45

Kronenbourg Alkoholfri

0,5%. Samme citrus- og koriandersmag, du kender fra 1664 Blanc, bare uden alkohol.

33 cl. kr. 45

Tilsøi

Cafe & Restaurant

Est. ☺

Flaskeøl

Brooklyn Defender IPA

5,5%. Ravgylden klar med duft af tropisk frugt fra de tilsatte humler. God fylde med en kraftig bitterhed og en dejlig forfriskende tør eftersmag.

35,5 cl. kr. **45**

Corona

4,5%. En af verdens bedst sælgende øl. Lys pilsner fra Mexico, brygget på en blanding af kornmalt og majs.

33 cl. kr. **45**

Brooklyn Lager

5,2%. Har en smuk kobbergylde farve. Smagen er fyldig med en rund malthed og en balanceret bitterhed. Øllen er baseret på en lokalhistorisk opskrift fra tiden før den amerikanske forbudstid, hvor salg af øl blev forbudt.

35,5 cl. kr. **45**

Erdinger Hefe Weissbier

5,3%. Klassisk bayersk weissbier med en frisk og indbydende duft. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtnoter.

50 cl. kr. **62**

Kronenburg 1664 Blanc

5%. Hvedeøl med frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mundfylde med både elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed.

33 cl. kr. **45**

Fadøl

Smagsbræt

Med vores smagsbræt kan du prøve op til 4 forskellige øl på én gang. Du kan prøve noget nyt, eller nyde det, du plejer.

kr. **89**

Jacobsen Brown Ale

6%. Kastanjebrun øl med ristet og stenfrugtig duft, med aroma fra chokolade. Smagen er velafbalanceret mellem karamelsødme og maltbitterhed.

25 cl. / 40 cl. kr. **47/67**

Grimbergen Double Ambrée

6,5%. Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed. Smagen er blød og rund med en let brændt eftersmag.

30 cl. / 50 cl. kr. **47/67**

Tuborg Classic

4,6%. Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

25 cl. / 40 cl. / 60cl. kr. **39/52/62**

Carlsberg Pilsner

4,6%. En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød - næsten som duften af Danmark.

25 cl. / 40 cl. / 60cl. kr. **36/49/59**

Jacobsen Limited Edition

Skifter 3-4 gange om året.

25 cl. / 40cl. kr. **47/67**