

BRUNCH

ROSKILDE BRUNCH

165 kr. Alle dage 9:30 - 13:00



**Rugbrød &
franskbrød
Smør og Marmelade**

**Frugtsalat
Smør croissant
Bacon og pølser**

**Røræg
Skyr, granola & bær
Filterkaffe**



Tilkøb: Amerikansk Pandekage, ahornsirup og flødeskum 45 kr. Røget laks, 35 kr.
Pain au chocolat, 25 kr. Avocadomousse 20 kr. Brødkurv 25 kr.

SANDWICH

Avocado toast, bagt tomat, mandler og æg 95 kr.
Croque Madam 80 kr.

Æg Florentine 80 kr.
Surdejsboller og ost 35 kr.
Surdejsboller, ost og pålæg 45 kr.

FROKOST

SMØRREBRØD

Vores stenbagt rugbrød fra Caseus
Vælg 3 stykker for 220 kr. pr. person

Stegt sild med rødøg, kapers og dildmayo 95 kr.
Pankopaneret Rødspætte med grov remulade
og grillet citron. (tilkøb rejer 25) 125 kr.
Kartoffelmad med sprød bacon, syrnet røget creme,
skalotteløg, purløg og puffet kartofler 90 kr.
Rørt oksetatar med syltede gulerødder, kapers,
ramsløgsmayonnaise og krisp 105 kr.
Hønsesalat med sprødt bacon, sellericrudite
og kørvel 95 kr.
Æg og rejer serveres i toastbrød med grillet asparges,
agurker og dildmayonnaise 115 kr.
Avocado toast med bagte cherrytomater, smilende æg,
piment d'espelette og koriander 95 kr.

SALATER

Cæsersalat. Romainesalat vendt i cæserdressing med
velfærdsskylling, sprøde urtercroustons- og parmesan.
Serveret med ristet franskbrød.
Tilkøb stegt bacon. 10 kr. 145 kr.
Chevre Chaud. Gratineret gedeost serveret på Crouton,
radicchio, frisesalat, figner, bær, hasselnødder og
solbærvinaigrette. Serveret med ristede franskbrød. 145 kr.

SNACKS

Saltede Mandler 45 kr.
Oliven 45 kr.

SKALDYR

Pil selv rejer (200g) serveres med grillet brød, mix salat
og citronmayonnaise 95 kr.
3 stk. Jomfruhummere serveres med grillet brød,
mix salat og citronmayonnaise 150 kr.
Øster Fine de Claire med Yum sauce og urter
1 stk. 34, 3 stk 90 kr.

CLASSIQUES

Rørt oksetatar 160g med syltede gulerødder, kapersbær,
ramsløgsmayonnaise og chips. serveres med mix salat,
pommes frites og aioli 170 kr.
Moules frites, danske øko blåmuslinger dampet i
hvidvin med porre, gulerødder og fennikel.
Serveret med pommes frites og aioli 170 kr.
Florentz Classic Burger 220g, trøffel mayonnaise,
grillede portobello, syltede løg og syltede agurker.
Serveres med bearnaise og aioli 175 kr.

DESSERT

Creme brûlée med hjemmelavet jordbærsorbet og chokolade
crumble 95 kr.
Rabarber consommé med syltede rabarber, pistacienødder,
hjemmelavet vaniljeis og citronverbena 95 kr.
3 slags oste med kompot og knækbrød 110 kr.
Petit four, 3 søde små sager 65 kr.
Dagens kage med hjemmelavet vaniljeis 75 kr.

FORRETTER

Pil selv rejer (200g) serveres med grillet brød, mix salat og citronmayonnaise **95 kr.**

3 stk. Jomfruhummer serveres med grillet brød, mix salat og citronmayonnaise **155 kr.**

Østers, Fine de Claire, Yum sauce og urterolie
1 stk, 34 kr. 3 stk **90 kr.**

Rørt oksetatar med ramsløgsmayonnaise, syltede gul-
erødder, kapersbær og ramsløgschips **125 kr.**

Stenbiderrogn med 50% cremefraiche, rødøg, purøg og
blinis **130 kr.**

Tomatsalat med burrata, syltede tomater, grillet peber-
frugt, balsamico og basilikum **95 kr.**

SALAT

Cæsersalat Romainesalat vendt i cæserdressing
med velfrædsykilling, sprøde urtercrutons og
parmesan. Tilkøb stegt bacon. Dkk 10 **145 kr.**

Chevre Chaud Gratineret gedeost serveret på
Cruton, radicchio, frisesalat, figner, bær,
hasselnødder og solbærvinaigrette **145 kr.**

HOVEDRETTER

Grillet spidskål serveres med kartoffelcreme, asparges,
pistacienødder, mandelolie, sommetrøffel og gramu-
late. **175 kr.**

Dagens fisk med gulerødder, nye kartofler, løg og sauce
ramsløgsblanquette **225 kr.**

Moules frites, danske øko blåmuslinger dampet i
hvidvin med porre, gulerødder, og fennikel.
Serveret med pommes frit og aioli **175 kr.**

Rørt oksetatar, serveret med mix salat, pommes frites
og aioli **175 kr.**

Steak Black Angus serveret med mix salat, pommes
frites og hjemmelavet bearnaise ca. 300g. **370 kr.**

Langstegt oksecuvette (medium) serveret med
mix salat, pommes frites og hjemmelavet bearnaise
250g. **235 kr.**

Florentz Classic Burger 220g, trøffelmayonnaise,
grillede portobello, syltede løg og syltede agurker.
Serveres med pommes frites, bearnaise og aioli **175 kr.**

Lammeskank ca. 500g. langtidsbraiseret. Serveres med
rodfrugter, kartoffelpure, løg frites og skysovs **275 kr.**

SIDES

Pommes frites og aioli **55 kr.**

Pommes frites og bearnaise **65 kr.**

Grillet asparges med vesterhavssost og valnødder **65 kr.**

Grøn salat, sennep vinaigrette og græskarkerner ... **25 kr.**

3 RETTER MENU

395 kr.



Forret: **Stenbiderrogn**

Hovedret: **Langstegt oksecuvette** (medium) 200g.

Dessert: **Rabarber consommé**

3 retters børnemenu 150 kr.

Forret: **Sommer grønt med urtecreme**

Hovedret: **Oksecuvette eller paneret fisk,**
pommes frites og ketchup

Dessert: **Hjemmelavet 2 slags is og bær**
(Vanilje og jordbær)

DESSERT

Creme brûlé med hjemmelavet jordbærsorbet og
chokoladecrumble **95 kr.**

Rabarber consommé med syltede rabarber, pistacienød-
der, hjemmelavet vaniljeis og citronverbena **95 kr.**

3 slags oste med kompot og knækbrød **110 kr.**

Petit four, 3 søde små sager **65 kr.**

Dagens kage med hjemmelavet vaniljeis **75 kr.**

KOLDE DRIKKE

Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Orange & Mirinda Lemon

25cl / 50cl34/64 kr.

Rebæl Økologisk saft

Æblemost, Solbær, Hyldeblomst &

Citronlemonade 250ml..... 46 kr.

Friskpresset appelsinjuice 30cl..... 45 kr.

Vand. Vi serverer filtreret vand fra eget filtreringssystem, hvilket giver en renere & friskere smag. Til fordel for miljøet, transporteres vores vand ikke over lange afstande. Med eller uden brus ad libitum 25 kr. pr. kande



ØL

FADØL

Edelweiss hvedeøl 5,5% 50 cl. 75 kr.

Svaneke Hazy IPA 5,2% 40 cl. 65 kr.

Schiøtz Mørk Mumme 6,5% 40 cl. 65 kr.

Nørrebro Øko Classic, 40cl/60cl55/85 kr.

Heineken Pilsner, 35cl / 50cl 50/70 kr.

FLASKEØL OG CIDER

Heineken 0,0% alkoholfri 33 cl. 45 kr.

Anarkist Bloody Weizen 5,2 % 50 cl. 65 kr.

Somersby cider 27,5 cl. 48 kr.

SNACKS

Serveres mellem 11.30-15.30 & 17.00-21.00

Pommes frites med aioli. 55 kr.

Pommes frites med béarnaise. 65 kr.

Saltede mandler eller Oliven. 45 kr.

Grillede padron, revet gammel knas & romescodip 60 kr.

AKVAVIT BITTER

Jubilæum, rød aalborg & Op Andersson

3 cl.....44 kr.

Lysholmer Linie 3 cl.....48 kr.

Gammel dansk, Fernet branca 3 cl.....44 kr.

GIN OG TONIC

Tanqueray..... 80 kr.

Hendricks, agurk..... 90 kr.

Tanqueray No.10 95 kr.

Geranium..... 90 kr.

Tillæg for Fever Tree tonic..... 10 kr.

VARME DRIKKE

Alt vores kaffe er lavet med dobbelt shot.

Filterkaffe (Inkl. 1 refill) 32 kr.

Americano 38 kr.

Espresso 34 kr.

Double espresso 36 kr.

Cappucino 46 kr.

Flat White 42 kr.

Caffé latte 46 kr.

Cortado 40 kr.

Chai latte 48 kr.

Iced caffè latte 60 kr.

Varm chocolate 50 kr.

Irish coffee, tullamore dew 80 kr.

Te, forskellige varianter, A. C. Perch 40 kr.

Havremælk 7 kr.

Sirup 7 kr.