

MENU

S M Ø R R E B R Ø D

Kartoffel Smørrebrød

skiver af kartoffel på rugbrød toppet med
plantebaseret bacon, balsamico glaserede
svampe & purløg

95 DKK

Fishy Fillet Smørrebrød

sprød pastinak-"fisk" på rugbrød med
remoulade, vegansk kaviar, salat, dild &
citron

96 DKK

Revo Salmon (plantebaseret laks)

revo-laks på rugbrød med aioli, rucola,
agurk, crème fraîche, vegansk kaviar & dild

95 DKK

Full Danish Experience

3 stk. for 250 DKK

F O R R E T T E R

Surdejsbrød

serveret med krydret olivenolie

50 DKK

Green Velvet

ovnbagte zucchini blendet med
creamet tahini & cashewnødder.

Serveres med brød

70 DKK

Sweet Fries

søde kartoffelfritter serveret med
delikat mayo

75 DKK

Friterede Blomkålsblomster

sprøde blomkålsblomster med sød & krydret chilisaucе, ristede sesamfrø & friske koriander

95 DKK

Miso Medley

langsomt bagt sød kartoffel glaseret i misopasta, serveret med en silkeblød yoghurt-tahini sauce

110 DKK

Græskarsuppe

cremet og aromatisk bagt græskar, serveret med crème fraîche, ristede græskarkerner & persillepulver. Serveres med brød

110 DKK

H O V E D R E T T E R

Red Curry

marineret tofu i aromatisk kød, krydret
currypasta med peberfrugter & porrer.
Serveres med friske koriander & luftig
basmatiris
160 DKK

Carbonara

Cremet sauce baseret på
cashewnødder, toppet med
plantebaseret bacon og parmesanost
170 DKK

Mushroom Bourguignon

En fransk-inspireret stuvning med tre
slags svampe, gulerødder, rødvin &
skalotteløg. Serveres med cremet
kartoffelmos og frisk purløg
160 DKK

Della Mamma

Lasagne med rød linse-sauce & besciamella, toppet med en cremet tofu-ricotta skorpe. Serveres med parmesan
150 DKK

"Chicken" Burger

Enoki-svampe glaseret i sød & sur sauce. Serveres i burgerbolle med sprød coleslaw, pickles, mayo & pommes frites
200 DKK

Autumn Bowl

Aromatisk quinoa med ristede græskarspyd, sprød grønkål, ristede kikærter, rødbede & BBQ-glaseret tofu. Serveres med zucchinipasta, ristede cherrytomater & hvidløgs-tahini-yoghurtdressing
160 DKK

Juicy Marbles Steak

113 gram grillet "steak" med
kartoffelmos, gratinerede
cherrytomater, sauteret broccoli &
lilla blomkål. Serveres med en syrlig
bearnaisesauce
275 DKK

D E S S E R T

Flødebolle

Spørg tjeneren om dagens smag
50 DKK

Græskar Cheesecake

Cremet græskar-cheesecake med
krydderier. Serveres med
karamelliserede pekannødder
95 DKK

Pistacie Tiramisu

Espresso-vædet vegansk lagkage med
pistaciecreme, toppet med kakao &
knuste pistacienødder
110 DKK

Sticky Toffee Pudding

Luftig kage med dadler og toffeesauce
95 DKK

Vaniljeis

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce &
hasselnøddekrokant

65 DKK

Affogato

Vaniljeis toppet med et skud varm
espresso

70 DKK