
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

Nordic Blinis

oversize blinis med vegansk flødeost, avocadomousse, røget vegansk REVO-laks, kaviar & dild

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

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

Fried Lasagna

Lasagne med tomat sauce,
béchamelsauce, vegansk parmesan,
basilikum & olivenolie
150 DKK

"Chicken" Burger

Enoki-svampe glaseret i sød & sur sauce.

Serveres i burgerbolle med sprød coleslaw, pickles, mayo & pommes frites

200 DKK

Winter Bowl

Quinoa, ristede søde kartofler, grønkålssalat, hummus, bagt peberfrugt, ristede broccoli med vegansk parmesan, glaseret tofu & hvidløg-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

Vegan Fishy Fillet

El Blanco fish fillet from REVO foods
serveret med ristede asparges,
cherrytomater, broccoli & porre.

Serveres med krydret aioli

195 DKK

D E S S E R T

Flødebolle

Spørg tjeneren om dagens smag
50 DKK

Cheesecake

Lækker cheesecake på sprød
småkagebund, toppet med
popcornkaramel
95 DKK

Tiramisu

Savoiardi (ladey fingers) lagdelt med
luftig tiramisu-creme. Toppet med
kakaopulver
110 DKK

Mousse Kage

Rig chokolademousse-kage med et
strejf af rom, hindbærsauce & havsalt
95 DKK

Vaniljeis

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce &
hasselnøddekrokant
65 DKK

Affogato

Vaniljeis toppet med et skud varm
espresso
70 DKK