

# café kraez

## MENUKORT

AFTEN

*Serveres fra kl. 17.00*



#CAFEKRAEZODENSE



WWW.KRAEZ.DK

# 3-RETTERS MENU

325,-

## FORRETTER

### TUNTATAR

Frisk sashimi tun med avokado, shiso karse, miso, soya, lime, sesam og friteret hvidløg. Hertil friskbagt brød.

### OKSETATAR

Med basilikum pesto, frisk æble, rubrødscrumble og estragonmayo. Serveres med friskbagt brød.

### MOULES MARINIÈRES

Økologiske blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde. Tilsagt hvidløg, revet gulerød og frisk persille.

## HOVEDRETTER

### RIB-EYE, 250g +75

Rib-eye af kornfodret kødkvæg, sprøde fritter m. timiansalt, grillet grønt og bearnaisesauce.

### BBQ-MARINEREDE SPOLEBEN

Udskåret af svineskank, serveres med ristede petit kartofler vendt i friske urter, grillet brocolini og hjemmelavet coleslaw.

## DESSERTER

### LUN CHOKOLADE FONDANT

Serveres med vaniljeis, friske bær samt jordbærcoulis.  
Ventetid: 15 min

### BELGISK VAFFEL

Lun vaffel med vaniljeis, friske bær, flødeskum og chokoladesauce.

### CITRONTÆRTE

Klassisk citrontærte med sprød kiksebund, blød marengs og syrlig citroncreme. Serveres med friske bær.



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# AFTEN

## FORRETTER

### MOULES MARINIÈRES

95

Økologiske blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde. Tilsmaet hvidløg, revet gulerød og frisk persille.

### TUNTATAR

95

Frisk sashimi tun med avokado, shiso karse, miso, soya, lime, sesam og friteret hvidløg. Hertil friskbagt brød.

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt **25**

Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt **185**

### OKSETATAR

95

Med basilikum pesto, frisk æble, rubrødscrumble og estregon mayo. Serveres med friskbagt brød.

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt **25**

Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt **185**

### CHARCUTERI

95

Kræz' slagterbræt med et lækkert udvalg af pølser, skinker, ost, oliven og soyaristede mandler. Hertil friskbagt brød, Kræz' egen ajvar, hjemmelavet basilikums pesto, fermenteret hvidløgs mayo og oliventapenade.

Kan også fås som hovedret **155**

## SALATER

### CÆSAR SALAT M. ET TWIST

150

Paneret kylling, marinerede og friske cherrytomater, romainesalat, saltede mandelflager, avokado, croutoner og cæsardressing.

Tilkøb af bacon **10**

### TOMAT & BURRATASALAT

145

Cremeret Burrata ost serveret på bund af spæd salat med frisk avocado, marinerede samt friske cherry tomater. Toppet med balsamico glaze og frisk basilikum.

## TAVLERET - MOULES FRITES

Økologiske blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde. Tilsmaet hvidløg, revet gulerød og frisk persille.

175

## HOVEDRETTER

### RIB-EYE, 250G

255

Rib-eye af kornfodret kødkvæg, sprøde fritter m. timiansalt, grillet grønt og bearnaisesauce.

### BBQ-MARINEREDE SPOLEBEN

170

Udskåret af svineskank, serveres med ristede petit kartofler vendt i friske urter, grillet broccolini og hjemmelavet coleslaw.

### VEGANSK SOMMERRET

150

Vegansk steak af linser, svampe og kikærter. Serveres med ristede kartofler vendt i friske urter, grillede grøntsager samt spicy tomat sauce.

### FETTUCCINE M. SCAMPIREJER

155

Scampirejer svitset i olivenolie med hvidløg, chili og citrus, marinerede cherrytomater, Grana Padano (a part) og brød.

Kan fås ekstra spicy ved bestilling.

### FETTUCCINE MED PESTO

130

Fettuccine vendt i basilikumspesto, hakkede soyamandler og ristet corgette.

Tilkøb stegt kylling **25**

## POKÉ BOWL

Edamame bønner, syltede rødløg, syltede ingefær, let marineret gulerod, agurk, radiser, spidskål, squash, avocado og forårsløg lagt på en bund af ris.

Toppet med hjemmelavet chili mayo.

Vælg mellem: Frisk marineret sashimi tun, Norsk røget laks eller soyamarineret oksemørbrad.

160



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kræz**  
NIGHT & DAY

# AFTEN

## BURGER

### KRÆZ' BURGER

160

180g dry-aged hakkebøf, bacon, ost, salat, tomat, agurke-relish, aioli og syltede rødløg. Hertil sprøde fritter m. timiansalt, ketchup og aioli.

Ekstra bøf **30**, ekstra ost **10**, ekstra bacon **10**

### CRISPY CHICKEN BURGER

145

Lækker briochebolle smurt med spicy-mayo, sprød romainesalat, frisk agurk og tomat, sprøde panerede inderfileter og dybstegte løgringe. Serveres med hjemmesyltet coleslaw, sprøde fritter m. timiansalt samt ketchup & aioli.

Ekstra kylling **30**, bacon **10**, ost **10**

## DESSERT

### LUN CHOKOLADE FONDANT

75

Med vaniljeis og jordbærcoulis.  
Ventetid: 15 min

### BELGISK VAFFEL

70

Lun vaffel med vaniljeis, friske bær, flødeskum og chokoladesauce.

### HUSETS KAGE

65

Cheesecake med skovbær  
Cheesecake med tropisk frugt  
Chokolade/hasselnødsbage  
Citrontærte..

Tilkøb af vaniljeis **15**

### BØRNEIS

50

Vaniljeis med frisk frugt, skumfiduser og slikkepind.

## SNACKS

### HYGGEKURV

95

Chili poppers, spicy chicken wings, løgringe i øldej, Chili cheese tops, panerede stænger af mozzarella. Hertil aioli.

Tilkøb af sprøde fritter m. timiansalt **25**

### HJEMMELAVEDE KARTOFFEL CHIPS

50

Med trøffelolie, flagesalt og aioli.

### EN SKÅL SPRØDE FRITTER

65

Serveres med timiansalt, ketchup og aioli.

## NACHOS

Sprøde tortilla chips med cheddar, mozzarella, Jalapenos og oliven. Serveres med salsa, guacamole og creme fraiche.

120

Serveret med stegt kylling **145**

## TIL DE SMÅ

### BØRNEBURGER

75

Sprød bolle smurt med ketchup (bøf eller sprød kylling), sprøde fritter, remoulade, snackgrønt og frugt.

Tilkøb ost **5**, Tilkøb bacon **5**.

### SPAGHETTI BOLOGNESE

75

Med hjemmelavet kødsauce, Grana Padano og friske urter.

Voksenportion **140**



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# DRIKKEVARER

## VARME DRIKKE

	lille	stor
<b>FILTERKAFFE</b>	<b>28</b>	<b>38</b>
<b>FILTERKAFFE GENOPFYLDNING</b>		<b>22</b>
<b>FILTERKAFFE, KANDE</b>		<b>75</b>
<b>STEMPELKAFFE, KANDE</b>		<b>92</b>
Kenya AA		

	single	double
<b>ESPRESSO</b>	<b>28</b>	<b>38</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>35</b>	<b>40</b>
<b>CORTADO</b>		<b>38</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>42</b>	<b>49</b>
<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>42</b>	<b>49</b>
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	<b>42</b>	<b>49</b>



<b>CHAI LATTE</b>	<b>49</b>
<b>VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM</b>	<b>65</b>
<b>THE</b>	<b>30</b>
<b>THE, KANDE</b>	<b>60</b>
Grøn the, Earl Grey, Mint, Urtete med ingefær	
<b>ISKAFFE MED FLØDESKUM</b>	<b>62</b>

## VARME DRIKKE M/ALKOHOL

<b>BAILEY'S LATTE</b>	<b>75</b>
Café Latte m. bailey	
<b>HOT LATTE</b>	<b>75</b>
Café Latte m. kaffelikør	
<b>LUMUMBA</b>	<b>75</b>
Varm chokolade m. cognac	
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>80</b>
Irsk whiskey, kaffe, brun farin og flødeskum.	
<b>SPANISH COFFEE</b>	<b>75</b>
Licor 43, kaffe og flødeskum	

## FORFRISKNINGER

	lille	mellem	stor
<b>ALMINDELIGE FADØL</b>	<b>40</b>	<b>65</b>	<b>75</b>
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic			

<b>FLASKE ØL</b>	<b>40</b>
Spørg tjeneren	

<b>SPECIAL FADØL</b>	<b>48</b>	<b>76</b>
Se tavlen eller spørg venligst tjeneren		

<b>SOMMERSBY PÅ FAD</b>	<b>65</b>
-------------------------	-----------

<b>SODAVAND</b>	<b>37</b>	<b>49</b>	<b>62</b>
Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite zero, Lemon, Fanta appelsin, Indian tonic			

<b>RAMLÖSA</b>	<b>45</b>
Citrus, alm. med brus, kildevand	

<b>ALMINDELIG JUICE</b>	<b>37</b>	<b>49</b>	<b>62</b>
Æble, Appelsin, Tranebær eller Ananas.			

<b>FRISKPRESSET JUICE</b>	<b>64</b>
Æble	
Gulerod/æble/ingefær	
Agurk/mynte/ingefær/æble	
<b>Kun til kl. 17.00</b>	

<b>COCIO, 24 cl</b>	<b>35</b>
---------------------	-----------

<b>SØBOGAARD</b>	<b>45</b>
Økologisk saft med hindbær, hyldeblomst eller solbær	

<b>ICETEA</b>	<b>37</b>	<b>49</b>	<b>62</b>
Lemon eller Fersken			

<b>LEMONADE</b>	<b>68</b>
Hjemmelavet på friskpresset citron og sukker.	

<b>RED BULL</b>	<b>45</b>
Original eller Sugar free	

# ROSÉ & HVIDVIN

## ROSÉVINE

### **DOMAINE LA COLOMBE**

Provence, Frankrig

Frugtig - peber - florale undertoner

GLAS 75  
FLASKE 329

### **TOMMASI ROSÉ, FOSSA GRANARA**

Tommasi Bardolino Classico, Veneto, Italien

Søde bær - salvie - appelsin

329

## FYLDIGE HVIDVINE

### **CHARDONNAY**

Silver Lining, Californien, USA

Æble - citrusfrugt - eg

GLAS 85  
FLASKE 399

### **POULLY-FUMÉ**

Domaine Bouchié Chatellier

Loire, Frankrig

Grapefrugt - lime - melon - stikkelsbær

499

## FRISKE HVIDVINE

### **RIESLING**

Urban Riesling - Mosel, Tyskland

Frugtig - florale undertoner - melon - pære

GLAS 75  
FLASKE 349

### **PINOT GRIGIO**

Salvaterra, Delle Venezie, Italien

Æble - fersken - sprød syre

399

### **CHARDONNAY**

Versante, Cantina di Monteforte, Italien

Hyldeblomst - pære - aromatisk

GLAS 65  
FLASKE 299

### **GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL**

Josef Fischer - Østrig

Grapefrugt - nektarin - asparges - kridt

85 399



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# RØDVIN

## LETTE & FRUGTIGE RØDVINE



### ZINFANDEL

GLAS FLASKE

75 379

Pepperwood Grove – Napa Valley, Californien, USA  
Røde bær – blomme – figen – vanilje



### BARBERA D'ASTI

95 479

Coppo, l'Avvocata – Piemonte, Italien  
Røde bær – ribs – kirsebær



### PINOT NOIR

90 399

Silver Lining, Californien, USA  
Rød frugt – eg – skovbund



### BOURGOGNE ROUGE, PINOT NOIR

599

Santenay Rouge – "Clos Genets"  
Bourgogne, Frankrig  
Blåbær – lakrids – sorte kirsebær – tanniner

## KÆLDER RØDVINE



### RIBERA DEL DUERO

699

2014/16 – Psi, James Suckling 94P – Spanien  
Røde bær – viol – brombær – intens



### AMARONE CLASSICO

749

2010 – Valpolicella – Tenute Salvaterra, Italien  
Rosin – tobak – vanilje – mørk chokolade – blomme



### CABERNET SAUVIGNON

899

2016 – Stag's Leap Wine Cellars – Napa Valley, USA  
Kirsebær – blomme – viol – muskatnød



### BAROLO

899

2015 – Brovia – Piemonte, Italien  
Sort kirsebær – blomme – rosenblade



### FLOR DE PINGUS

1.600

2016 – Dominio de Pingus – Peter Sisseck – Spanien  
Kirsebær – brombær – røde bær – lakrids – vanilje

## KRAFTIGE RØDVINE



### CABERNET SAUVIGNON

GLAS FLASKE

65 299

Versante, Cantina di Monteforte, Italien  
Let – raffineret – røde bær



### VALPOLICELLA RIPASSO

90 449

Capitello – Veneto, Italien  
Mørke kirsebær – tobak – vanilje – chokolade  
ristede nødder



### CÔTES DU RHÔNE

379

Guillaume Gonnet, Le Reveur, Frankrig  
Rød frugt – sort frugt – skovbund



### RIOJA, RESERVA

499

Viña Pomal – Rioja, Spanien  
Tobak – lakrids – kaffe – vanilje



### SHIRAZ

449

Peter Lehmann, Portrait – Barossa Valley,  
Australien  
Kirsebær – brombær – blomme



### MALBEC, RESERVE

95 449

Finca Sopenia, Estate Wine – Argentina  
Kompleks – sort kirsebær – blomme – vanilje  
mynte – viol



### RIBERA DEL DUERO

479

Díaz Bayo, 15 meses, Crianza  
Ribera de Duero, Spanien  
Egetræ – vanilje – røde bær – skovbund



#CAFEEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY

# BOBLER

## CHAMPAGNE



### POL ROGER BRUT RESERVE, NV

Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.



### MOËT & CHANDON, NECTAR, 0,7L

Néctar Impérial er en fuldendt, generøs og dynamisk champagne, der er tro mod Moët & Chandons stil.



### MOËT & CHANDON, NECTAR, 1,5L

Néctar Impérial er en fuldendt, generøs og dynamisk champagne, der er tro mod Moët & Chandons stil.



### DOM PERIGNON

Dom Pérignon årgangschampagnen er uden tvivl den mest berømte af alle Cuvée de Prestige champagner. Dom Pérignon Vintage er huset Moët & Chandons flagskib og fremstilles i dag - afhængig af årgangen - på 60% Chardonnay-druer og 40% Pinot Noir-druer.



### LOUIS ROEDERERS CRISTAL

Louis Roederer's Cristal er en unik Champagne, der blev lavet på Tzar Alexander II's opfordring i 1876. Champagnen forener den sprøde med det intense på et meget højt niveau.

FLASKE

799

899

1.995

3.195

3.495

## ANDET VIN

MOUSSERENDE

### JUVE MASANA, BRUT

Dejlig frisk med cremet krop og balanceret sødme

glas 70 flaske 349



MOUSSERENDE

### JUVE MASANA, SEMI SECO

Halvtør, men sødlig og letperlende cava

flaske 299



DESSERTVIN

### CALA DEL MAR, MOSCATO, VALENCIA

Frisk, aromatisk og let perlende vin. Vinen er lavet på moscato-druen, som giver den en behagelig sødme.

glas (min. 2) 60 flaske 230



PORTVIN

### WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag.

Serveres kold.

glas 55 flaske (50 cl.) 325



#CAFEKRAEZODENSE

café  
**kraez**  
NIGHT & DAY