

café kraez

MENUKORT

AFTEN

Serveres fra kl. 17.00



#CAFEKRAEZODENSE



WWW.KRAEZ.DK

3-RETTERS MENU

379,-

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, rubrødsgrubbe og estragon mayo. Serveres med friskbagt brød.

MOULES MARINIÈRES

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

HOVEDRETTER

RIB-EYE, 250g +79

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
FILTERKAFFE	28	38
FILTERKAFFE GENOPFYLDNING		22
FILTERKAFFE, KANDE		75
STEMPELKAFFE, KANDE		92
Kenya AA		

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



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

VARME DRIKKE M/ALKOHOL

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

FORFRISKNINGER

	lille	mellem	stor
ALMINDELIGE FADØL	40	65	75
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic			

FLASKE ØL	40
Spørg tjeneren	

SPECIAL FADØL	48	76
Se tavlen eller spørg venligst tjeneren		

SOMMERSBY PÅ FAD	65
-------------------------	-----------

SODAVAND	37	49	62
Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite zero, Lemon, Fanta appelsin, Indian tonic			

RAMLÖSA	45
Citrus, alm. med brus, kildevand	

ALMINDELIG JUICE	37	49	62
Æble, Appelsin, Tranebær eller Ananas.			

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

COCIO, 24 cl	35
---------------------	-----------

SØBOGAARD	45
Økologisk saft med hindbær, hyldeblomst eller solbær	

ICETEA	37	49	62
Lemon eller Fersken			

LEMONADE	68
Hjemmelavet på friskpresset citron og sukker.	

RED BULL	45
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

AROMATISKE HVIDVINE

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