

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.

BURRATA

Frisk burrata ost serveret med semi-dried tomater, balsamico glace, basilikum og friskbagt brød.

HOVEDRETTER

RIB-EYE, 250g +75

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

COQ AU VIN

Klassisk fransk simreret med kylling i rødvin, perleløg, selleri og gulerødder. Serveres med grov kartoffelmos vendt med urter.

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

BURRATA

95

Frisk burrata ost serveret med semi-dried tomater, balsamico glace, basilikum og friskbagt brød.

TUNTATAR

95

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

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt 30

Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt 195

OKSETATAR

95

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

Tilkøb sprøde fritter m. timiansalt 30

Kan også fås som hovedret inkl. sprøde fritter m. timiansalt 195

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 165

SALATER

CÆSAR SALAT M. ET TWIST

155

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

Tilkøb af bacon 10

TOMAT & BURRATASALAT

155

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 - CHILI CON CARNE

Fyldig og let krydret Chili con Carne. Serveres med kogte ris, tortilla chips og guacamole.

175

HOVEDRETTER

RIB-EYE, 250G

275

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

COQ AU VIN

175

Klassisk fransk simreret med kylling i rødvin, perleløg, selleri og gulerødder. Serveres med grov kartoffelmos vendt med urter.

VEGANSK EFTERÅRSRET

155

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

PASTA MED SCAMPIREJER

160

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

Kan fås ekstra spicy ved bestilling.

PASTA MED OKSEMØRBRAD

165

Tagliatelle med ristede stykker af oksemørbrad og stegte svampe i kraftig flødesauce tilsmagt trøffelolie. Serveres med friskbagt brød og Grana Padano.

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.

165



#CAFEEKRAEZODENSE

café
kræz
NIGHT & DAY

AFTEN

BURGER

KRÆZ' BURGER

160

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

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

CRISPY CHICKEN BURGER

155

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 **30**

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 **150**



#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	32	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	35
THE, KANDE	70
Grøn the, Earl Grey, Mint, Urtete med ingefær	
ISKAFFE MED FLØDESKUM	65

VARME DRIKKE M/ALKOHOL

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

FORFRISKNINGER

	lille	mellem	stor
ALMINDELIGE FADØL	39	69	79
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic			

FLASKE ØL	40
Spørg tjeneren	

SPECIAL FADØL	49	79
Spørg tjeneren		

SOMMERSBY PÅ FAD	69
-------------------------	-----------

SODAVAND	39	49	65
Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite zero, Lemon, Fanta appelsin, Indian tonic			

RAMLÖSA	45
Citrus, alm. med brus, kildevand	

ALMINDELIG JUICE	39	49	65
Æble, Appelsin, Tranebær eller Ananas.			

FRISKPRESSET JUICE	69
Æble	
Gulerod/æble/ingefær	
Agurk/mynte/ingefær/æble	
Kun til kl. 17.00	

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

NATURFRISK	49
Økologisk saft med rabarber, hyldeblomst eller solbær	

ICETEA	39	49	65
Lemon eller Fersken			

LEMONADE	69
Hjemmelavet på friskpresset citron og sukker.	

RED BULL	45
Original eller Sugar free	

ROSÉ & HVIDVIN

ROSÉVINE

D2 ROSÉ

Provence, Frankrig
Frugtig – peber – florale undertoner

GLAS 75
FLASKE 349

D2 ROSÉ, 1,5L

Provence, Frankrig
Frugtig – peber – florale undertoner

895

TOMMASI ROSÉ, FOSSA GRANARA

Tommasi Bardolino Classico, Veneto, Italien
Søde bær - salvie - appelsin

349

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 80
FLASKE 379

PINOT GRIGIO

Zenato, Delle Venezie, Italien
Æble - fersken - sprød syre

399

AROMATISKE HVIDVINE

CHARDONNAY

Versante, Cantina di Monteforte, Italien
Hyldeblomst – pære – aromatisk

GLAS 75
FLASKE 329

GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS

Weszel - Østrig
Grapefrugt – nektarin – asparges – kridt

90 449



#CAFEEKRAEZODENSE

café
kraez
NIGHT & DAY

RØDVIN

LETTE & FRUGTIGE RØDVINE



ZINFANDEL

LUX – Central Valley, Californien, USA
Røde bær – blomme – figen – vanilje

GLAS 80
FLASKE 379



BARBERA D'ASTI

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

95 479



PINOT NOIR

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

90 399



BOURGOGNE ROUGE, PINOT NOIR

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

599

KÆLDER RØDVINE



RIBERA DEL DUERO

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

699



AMARONE CLASSICO

2017/2018 – Valpolicella – Tommasi, Italien
Rosin – tobak – vanilje – mørk chokolade – blomme

749



CABERNET SAUVIGNON

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

899



BAROLO

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

899



FLOR DE PINGUS

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

1.600

KRAFTIGE RØDVINE



CABERNET SAUVIGNON

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

GLAS 75
FLASKE 329



VALPOLICELLA RIPASSO

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

90 449



CÔTES DU RHÔNE

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

399



RIOJA, RESERVA

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

499



SHIRAZ

Kaester, Stonehorse – Barossa Valley, Australien
Kirsebær – brombær – blomme

449



MALBEC, RESERVE

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

95 449



RIBERA DEL DUERO

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

479



#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 Perignon årgangschampagnen er uden tvivl den mest berømte af alle Cuvée de Prestige champagner. Dom Perignon 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 75 flaske 349



MOUSSERENDE

JUVE MASANA, SEMI SECO

Halvtør, men sødlig og letperlende cava

flaske 349



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 249



PORTVIN

WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY

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

Serveres kold.

glas 65 flaske (50 cl.) 325



#CAFEKRAEZODENSE

café
kraez
NIGHT & DAY