

Velkommen

BESTIL VENLIGST I BAREN

BRUNCH ANNO 2020

Kan bestilles fra 8:30 - 12:30

250

NORDENS NYE BRUNCH ANNO 2020

Vi gør alt for at det bliver en hyggelig start på dagen
Sammensæt selv din brunch

Brug **Bestillingsblokken** og vælg **7** ting, og aflever den i baren

Hvis der ønskes mere hygge...

Glas champagne +90
Mimosa +100

MORGENMAD

Brød m/ smør eller ost & kompot 30/45
Avokado m/ blødkogt økologiske æg på
ristet rugbrød toppet m/ frø 95
Avokado & laksetatar m/ blødkogt økologiske æg på
ristet rugbrød 130
Skyr m/ hjemmelavet müsli & kompot 90
Pandekager m/ frugt 90
Røræg m/ bacon, forårsløg & brød 90

SALAT

Varmrøget laks m/ grillet kål, blomkål, æbler, mandler
& karsemayo 180
Cesar m/ grillet kylling, pesto, croutoner & parmesan 180
Gedeost grillet – m/ syltede løg, agurk & rugbrøds croutoner 180

SANDWICH

Tunsalat m/ avokado, syltede skalotteløg & basilikumspeto 175
Kylling m/ bacon, karrydressing, blødkogt økologisk æg &
æble/kålsalat 175
Vegetar m/ aubergine, hummus & avokado 175

CAFÉ NORDENS FAVORITTER

Tomatsuppe 160
Serveret m/ crème fraiche, græskarkerner & brød m/ basilikumspeto
Jordkokkesuppe 160
Serveret m/ bacon, æbler & brød
Vintergryde m/ oksekød, gulerod & chili 190
Serveret m/ kartoffelmos, ris eller grillet kål
Mørbradgryde m/ grillede pølser 190
Serveret m/ kartoffelmos, ris eller grillet kål

HYGGETALLERKEN

Grønkåls-quinosalat m/ tahindressing og grillede svampe
Tomatsuppe eller jordkokkesuppe
Gammelknas ost & kompot
Spinatvaffel m/ avokado & laks
Sød overraskelse

ALLERGENE – VENLIGST RET HENVENDELSE TIL BAR-PERSONALE

BURGER – SERVERET M/ GRILLEDE KARTOFLER & CHILIMAYO

VALGMULIGHEDER:

Oksebøf m/ bacon & hvidløgsdressing, bløde løg & syltede rødløg
BBQ kylling m/ guacamole, chilisalsa & forårsløg
Lakserulle m/ hjemmelavet estragonmayo
Vegetarbøf – pankostegt edamamebønner og ærter
– m/ parmesan & jordkokkemayo
Flæskesteg m/ hjemmelavet remoulade, rødkål & syltede agurker

Stor burger 195
1 Miniburger 95
2 Miniburgere 180
3 Miniburgere 220

SMØRREBRØD

VALGMULIGHEDER:

Flæskesteg m/ remoulade, rødkål & syltede agurker
Hønsesalat m/ grønne asparges & bacon
Æggesalat – lavet på karsemayo – m/ rejer
Fiskefilet m/ hjemmelavet remoulade

1 stk. smørrebrød 95
2 stk. smørrebrød 180
3 stk. smørrebrød 220

BØRNEMENU

Brunch m/ pandekage, smoothie, brød, smør, marmelade,
rosiner, frugt & en lille sød overraskelse 90
Okseburger serveret m/ grillede kartofler, hjemmelavet ketchup,
lidt grønt, smoothie, rosiner & en lille sød overraskelse 90
Toast m/ skinke & ost, serveret m/ frugt, smoothie,
rosiner & en lille sød overraskelse 90
Pandekager m/ frugt eller is 90

NACHOS & SNACKS

Nachos m/ cheddar, chilisalsa, guacamole & crème fraiche 130
Nachos Supreme m/ krydderkylling, cheddar, guacamole,
crème fraiche & chilisalsa 240
Ekstra krydderkylling 40
Grillede kartofler m/ chilimayo & estragonmayo 80
Peanuts 40
Saltede mandler eller oliven 50

KAGE

Chokoladekage m/ kokosglasur 60
Gulerodskage m/ lime-cheese topping 60
Banankage m/ mørk chokolade topping 70
Cheese cake m/ hindbær & rabarber 70
Hindbærmousse på chokoladebund glutenfri 70
Gateau Marcel økologisk 70
Jordbærtærte på mazarinbund 70
Hindbærtærte på mazarinbund 70
Nøddebund m/ hvid- og mørk chokolade samt hindbærmousse 70
Trifli m/ bagte æbletern & hjemmebakket crunch 70
Cookie m/ hvid chokolade & tranebær 40

ALLERGENE – VENLIGST RET HENVENDELSE TIL BAR-PERSONALE

Nordens BYG-selv brunch 250,-

Sæt X ved dine 7 valg (kun 1 varm og kun 1 kold drik pr. brunch – andet må man gerne vælge flere af)

KOLDE DRIKKEVARE		KOLDE DRIKKEVARE	
Iste	Smoothie m/ jordbær & hindbær	Røræg m/ bacon	Røræg m/ bacon
Sund juice m/ æble, gulerod & gurkemeje	Appelsinjuice	Skinke & ost toast m/ pesto	Skinke & ost toast m/ pesto
Lemonade m/ ingefær	Iskaffe	Avokado m/ blødkogt æg & rugbrødsfrit	Avokado m/ blødkogt æg & rugbrødsfrit
Grøn smoothie m/ spinat & kiwi		Grillede kartofler m/ chili mayo	Grillede kartofler m/ chili mayo
		Mini okseburger	Mini okseburger
		Mini vegetarburger	Mini vegetarburger
		Pandekage m/ ahornsirup	Pandekage m/ ahornsirup
		Kanelnegl m/ glasur & nødder	Kanelnegl m/ glasur & nødder
		Vaffel m/ flødeskum & syltetøj	Vaffel m/ flødeskum & syltetøj

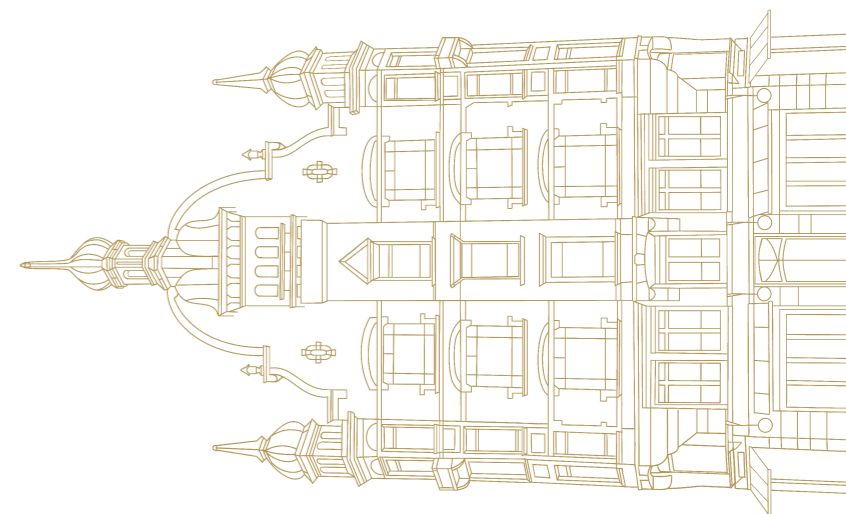
KAFÉ & VARME DRIKKE		KAFÉ & VARME DRIKKE	
Kaffe	Café Latte	3 slags brød m/ øko smør	3 slags brød m/ øko smør
Cappuccino	Varm Chokolade	Kage	Kage
Cortado	Chai Latte	Glutenfrit brød & chia crackers m/ øko smør	Glutenfrit brød & chia crackers m/ øko smør
Te		Rørt varmrøget laks m/ agurk & lime	Rørt varmrøget laks m/ agurk & lime
		Aubergine m/ hummus	Aubergine m/ hummus
		Gammelknas ost m/ kompot	Gammelknas ost m/ kompot
		Skyr m/ müsli & kompot	Skyr m/ müsli & kompot
		Spinatvaffel m/ avokado & laks	Spinatvaffel m/ avokado & laks
		Frugtskål	Frugtskål

Skriv venligst dit navn – bord og afdeling udfylder vi ☺

NAVN:

Bordnr:

Afdeling:



KAFFE	
Vores kaffe er lavet på dobbelt shot & økologisk mælk	
Espresso – Espresso Macchiato – Cortado	40
Cappuccino	60
Café Mocca	60
Café Latte – Latte Macchiato	60
Café Latte m/ sirup eller hjemmelavet karamel	65
Iskaffe	60
Iskaffe m/ sirup vanilje, chokolade, hasselnød eller karamel	65
Kaffe	40
Kaffe & Bailey's Irish Cream	80
Irish Coffee	85

TE	60
Black Tea: Earl Grey	
Green Tea: Lemon & Ginger	
Quince Tea: Sweet Apple & Lemon	
White Tea: Organic White Persian	
Red Tea: Rooibos Vanilla	
Herbal Tea: Cool Herbal	

VARME HJEMMELAVEDE DRIKKE	
Varm Chokolade m/ flødeskum	60
Chai Latte m/ kanel	70
Varm Boost – hyldeblomst m/ frisk ingefær & lime	60
Vinter Te m/ mynte, chili, ingefær, lime, gurkemeje & honning	70

KOLDE DRIKKE	
Isvand – 60 cl. – citron, agurk, lime eller ingefær	20
Sodavand – 25 cl. / 50 cl	40/65
Stenkulla – 33 cl. – Svensk Kildevand – med eller uden brus	50
Østergaard's koldpresset æblemost	50
Søbogaard økologisk hyldeblomst	50
Bornholms Mosteri økologiske safter	50
Æble Cider 33 cl. 0,2 %	50
Fever Tree – 50 cl. Ginger Beer, Tonic, Pink Tonic	65

KOLDE HJEMMELAVEDE DRIKKE	
Friskpresset appelsinjuice lille/stor	50/65
Iste m/ kvæde te, citron, hyldeblomst & appelsinjuice	75
Sund juice m/ æble, gulerod, ingefær, gurkemeje & lime	85
Ingefærshot m/ æble & lime	40
Grøn power smoothie	
m/ kiwi, spinat, mandler, honning, ingefær & æble	85
Jordbær/hindbær smoothie lavet på yoghurt	75
Lemonade m/ lime & mynte	75
Blomme lemonade m/ lime & mynte	75
Milkshakes – vanilje eller jordbær	85
Chokolade milkshake – blendet m/ chokoladekage	90

FADØL	
Carlsberg eller Tuborg Classic	50/75
Jacobsen Brown Ale – IPA – Sæsonens øl	65
NØRREBROS BRYGHUS	60
Bombay Pale Ale – 6.5 %	
Stuykman Witbier – 5.0 %	
Ravnsborg Rød – 5.5 %	

TEEDAWN	50
• Lemon Beer – 2,7 %	
• Gentle Lager – 0,0%	
• Wheat Dreams – hvedeøl 0,0 %	
• All the way IPA – økologisk 0,3 %	

VIN & BOBLER	
BOBLER	
Champagne, Brut Excellence, Gosset, Frankrig	110/600
Smagen er medium fyldig med en tydelig profil af moden gul frugt og fine små bobler	
Blanc de Blancs, Sofia Coppola, Californien	100/495
Her er noter af små skovbær og fin frisk citrusfrugt. En mild vin med en anelse frugtsødme	

HVIDVIN	
Sauvignon Blanc, Villebois, Frankrig	90/350
Samme drue som Sancerre, der giver en ekspressiv hvidvin med noter af grønne æbler & citrus	
Riesling Trocken, Markus Molitor, Tyskland (1 liter)	90/400
Hel og frisk elegant riesling, hvor blomsternoter og frisk frugt suppleres af en lille sødme	
Chardonnay, Stone Cellars, Californien	90/350
En blød & fyldig chardonnay, hvor det varme klima har givet flotte noter af tropiske frugter	
Petit Chablis, Bernard Defaix, Frankrig	450
En tør og yderst elegant vin	
Duften byder på en kombination af hvid fersken, citrusfrugt og blomster	

ROSÉVIN	
Quinta d'Amares, Italien	90/350
En frisk rosé med noter af friske små skovjordbær og hindbær lige fra busken	

RØDVIN	
Pinot Noir, Villebois, Frankrig	90/350
Bourgognedruen er her dyrket i Loire – den er mild med noter af jordbær og rabarber	
Langhe Rosso Unico, Fratelli Antonio & Raimondo, Italien	90/350
Kombinationen af barbera & cabernet giver en vin med noter af sorte bær, lakrids & lidt urter	
Cabernet Sauvignon, Stonecellars, Californien	90/350
Noter af solbær og blomme med en fyldig smag	
Tempranillo, Ribera Del Duero Crianza, Spanien	450
Intens rødvin med stor kraft. Noter af mørk chokolade og brombær samt vanilje fra fadlagringen	

COCKTAILS	110
• Aperol Spritz	
• Dark n' Stormy	
• Hendrick's G&T	
• Mojito / Mojito Royal	
• Loaded Lemonade	
• Gin-Rhubarb	
• Passion Martini	
• Espresso Martini	
• Whiskey Sour	
• Plum Sour	
• Cosmopolitan	
• Strawberry Daiquiri	
• 1919 Daiquiri	
• Mimosa	



CAFÉ NORDEN

Gavekort

Køb et gavekort til én du har kær