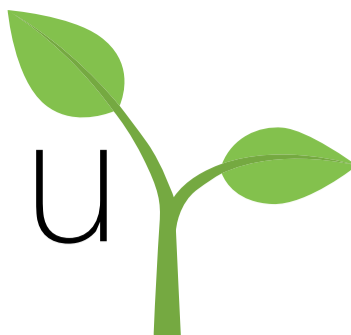


menu



SNACKS

Grønne oliven
40 kr.

Saltede mandler
40 kr.

Grønkålschips
Dehydrerede og vendt i sour cream & onion.
40 kr.

Tempeh sticks
Marinerede tempeh sticks med peanutsauce.
55 kr.

MENU

2-retters menu
Vælg en forret eller en dessert
& en hovedret fra menukortet
200 kr.

3-retters menu
Vælg en forret, en hovedret
& en dessert fra menukortet.
275 kr.

Vinmenu
2 glas vin, kaffe/te & vand.
+ 175 kr.

Juicemenu
2 x juice, kaffe/te & vand.
+ 125 kr.

TASTING MENU

Vælg vores 5-retters tasting menu,
hvor vores kokke hver dag leger
med nye smage og råvarer.

375 kr.

FORRETTER

Rødbeden
Saltbagt rødbede med peberrod,
kapers, dild & hørfrø.
75 kr.

Jordskokken
Cremet suppe på jordskokker med trøffelolie,
persille & røgede mandler.
80 kr.

Svampetoast på vilde svampe
Med timian-flødesauce, grønnskålschips
& tallerkensmækker.
75 kr.

Tang
Med sesam & citron.
75 kr.

HOVEDRETTER

Burger
Med mungbønne- og quinoabøf, ost, røget
paprikamayonnaise, hjemmesylt & grønt.
125 kr.

Tilkøb til burger:
Avocado + 20 kr.
Marineret tempeh + 25 kr.
Ekstra bøf + 50 kr.
Kartofler med timian + 25 kr.

Kikærtetofu
Kikærtetofu kogt ind på svampefond og gærflager,
tomatsauce, oregano og peber.
135 kr.

Rødvinsmarineret tempeh
Lupintempeh marineret i rødvin og urter med
tamari-ristet knoldselleri, grønkål & rødvinssauce.
150 kr.

Quinotto
"Risotto" på dansk quinoa med syltede
svampe, gremolata & grønnskålschips.
135 kr.

Brændende kærlighed
Cremet kartoffelmos, røget tempeh, syltede
beder, persille, bløde løg & friske æbler.
135 kr.

DESSERTER

Varm æblecrumble
Varm æblecrumble med æblekompot,
hasselnøddecumble & vaniljeis.
75 kr.

Vegansk tiramisu
Med kaffe, vaniljeskum & brownie crumble.
75 kr.

Brownie
Brownie med karamelsauce, sukkernødder
& romsyltede kirsebær.
75 kr.
Tilkøb: En kugle vaniljeis +35 kr.

simpleRAW

www.simpleraw.dk

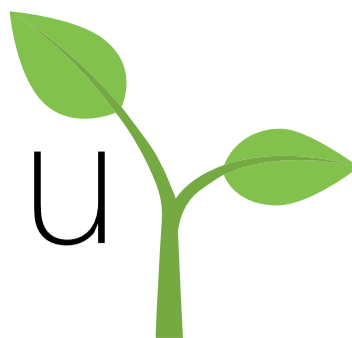
 simpleRAW

 @simpleraw



60-90% økologi

menu



SNACKS

Green olives
40 kr.

Salted almonds
40 kr.

Kale crisps
Dehydrated and tossed in sour cream & onion.
40 kr.

Tempeh sticks
Marinated tempeh sticks with peanut sauce.
55 kr.

MENU

2 course menu
Choose between a starter or a dessert
& a main course from the menu.
200 kr.

3 course menu
Choose one starter, one main course
& one dessert from the menu.
275 kr.

Wine menu
2 glasses of wine, coffee/tea & water.
+ 175 kr.

Juice menu
2 x juices, coffee/tea & water.
+ 125 kr.

TASTING MENU

Choose our five course tasting menu.
Every day our chefs experiment with
new taste combinations and
seasonal produce.

375 kr.

STARTERS

The beetroot
Salt baked beetroot with horseradish,
capers, dill & linseeds.
75 kr.

The Jerusalem artichoke
Creamy soup made of Jerusalem artichokes with
truffle oil, parsley & smoked almonds.
80 kr.

Mushroom toast with wild mushrooms
With thyme and cream sauce, kale
crisps & nasturtium oil.
75 kr.

Seaweed
Seaweed with sesame & lemon.
75 kr.

MAIN COURSES

Burger
With a patty made of mung beans and quinoa,
cheese, smoked paprika mayonnaise,
homemade pickles & greens.
125 kr.

Add-ons to your burger:
Avocado + 20 kr.
Marinated tempeh + 25 kr.
Extra patty + 50 kr.
Potatoes with thyme + 25 kr.

Chickpea tofu
Chickpea tofu cooked with mushroom stock and
yeast flakes, tomato sauce, oregano and pepper.
135 kr.

Red wine marinated tempeh
Lupine tempeh marinated in red wine and herbs
with tamari roasted celeriac, kale & red wine sauce.
150 kr.

Quinotto
"Risotto" of Danish quinoa with pickled
mushrooms, gremolata & kale crisps.
135 kr.

Burning love
Creamy mashed potatoes, smoked tempeh,
pickled roots, parsley, caramelised onions & apples.
135 kr.

DESSERTS

Warm apple crumble
Warm apple crumble with apple compote,
hazelnut crumble & vanilla ice cream.
75 kr.

Vegan tiramisu
With coffee, vanilla foam & brownie crumble.
75 kr.

Brownie
Brownie with caramel sauce, sugar nuts
& rum pickled cherries.
75 kr.
Add: A scoop of vanilla ice cream +35 kr.

simpleRAW

www.simpleraw.dk

 simpleRAW

 @simpleraw



60-90% organic