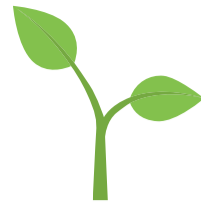


# frokostmenu



## SNACKS

Oliven  
40 kr.

Saltede mandler  
40 kr.

Kålchips, dehydrerede og vendt i  
sour cream & onion.  
40 kr

Marinerede tempeh sticks med peanutsauce.  
55 kr.

## BOWLS

### TEMPEH BOWL

Marineret tempeh, sorte ris, grønne  
bønner, bønnespirer, syltede løg,  
koriander- peanutdressing.  
130 kr.

### MIDDLE EASTERN BOWL

Raw tabouleh, rødkål, spirer, dadler,  
granatæble, avocado, tahin-  
dressing & zaatarristet brød.  
115 kr.

## BURGER

### BURGER

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

### Tilkøb til burger

Avocado + 20 kr.  
Marineret tempeh + 25 kr.  
Ekstra bøf + 50 kr.  
Kartofler med timian + 25 kr.

## FROKOSTOPLEVELSE

Crement suppe på jordskokker med trøffelolie,  
persille og røgede mandler.

To udvalgte stykker smørrebrød.

Varm æblecrumble med vaniljeis.

245 kr.

## SANDWICH

### AVOCADO

Avocado, salat, basilikumpesto,  
semi-dried tomat, syltede løg & lucernespirer.  
95 kr.

## SUPPE

### JORDSKOKKESUPPE

Crement suppe på jordskokker med trøffelolie,  
persille og røgede mandler.  
115 kr.

## SMØRREBRØD

### KARTOFFELMAD

Kartofler, røget tempeh, estragonmayo,  
ristede løg & purløg.

### RØGEDE RØDDER

Røgede gulerødder, tang & dild.

### SVAMPEPATÉ

Svampepaté med syltede rødbeder.

1 stk. 75 kr.

2 stk. 140 kr.

3 stk. 175 kr.

## DESSERTER

### VARM ÆBLECRUMBLE

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

### VEGANSK TIRAMISU

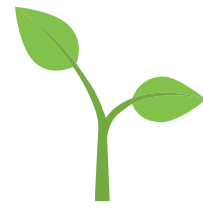
Med kaffe, vaniljeskum & brownie crumble.  
75 kr.

### BROWNIE

Brownie med karamelsauce, sukkernødder  
& romsyltede kirsebær.  
75 kr.

Tilkøb: En kugle vaniljeis +35 kr.

# lunch menu



## SNACKS

Olives  
40 kr.

Salted almonds  
40 kr.

Kale crisps, dehydrated & tossed  
with sour cream & onion.  
40 kr.

Marinated tempeh sticks with peanut sauce.  
55 kr.

## BOWLS

### TEMPEH BOWL

Marinated tempeh, black rice, green beans,  
bean sprouts, pickled onions, coriander  
& peanut dressing.  
130 kr.

### MIDDLE EASTERN BOWL

Raw tabbouleh, red cabbage, sprouts, dates,  
pomegranate, avocado, tahini dressing  
& zataar-toasted bread.  
115 kr.

## BURGER

### 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.

## LUNCH EXPERIENCE

Creamy soup made of Jerusalem artichokes with  
truffle oil, parsley and smoked almonds.

Two different kinds of smørrebrød.

Warm apple crumble with vanilla ice cream.

245 kr.

## SANDWICH

### AVOCADO

Avocado, lettuce, basil pesto,  
semi-dried tomatoes, pickled onions &  
alfalfa sprouts.  
95 kr.

## SOUP

### JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Creamy soup made of Jerusalem artichokes with  
truffle oil, parsley and smoked almonds.  
115 kr.

## OPEN SANDWICHES

### POTATO

Potatoes, smoked tempeh, tarragon mayo,  
fried onions & chives.

### SMOKED ROOTS

Smoked carrots, seaweed & dill.

### MUSHROOM PATÉ

Mushroom paté with pickled beetroots.

1 piece 75 kr.

2 pieces 140 kr.

3 pieces 175 kr.

## DESSERTS

### WARM APPLE CRUMBLE

Warm apple crumble with apple compote,  
hazelnut crumble & vanilla ice cream.  
80 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.