MENU

MORGENMAD

Morgenkomplet 145,-
Valgfri kaffe
Blødkogt æg, surdejsrundstykke med smør og ost
Lille øko yoghurt med granola
Avocado med hytteost, purløg og piment d'Espelette +35,-

"Eggs Royale" 145,-
English muffin, koldrøget laks, fennikel,
spejlæg og hollandaise

Croque madame 125,-
Dijonsennep, Comté, skinke, trøffelcreme og spejlæg
Ekstra æg +15,-

Avocadotoast 110,-
På ristet rugbrød med Romesco sauce,
spejlæg og krydrede kerner
Røget laks +35,-

Turkish fried eggs 95,-
Spejlæg med hvidløgsyoghurt, koriander,
grillet brød og chiliolie

Scrambled eggs og bacon 95,-
Surdejsrundstykke og smør
Lagret Havarti +20,-

Økologisk yoghurt 60,-
Granola og æble

Surdejsrundstykke med smør og ost 45,-
Sæsonens marmelade +10,-

Kanelsnurre 30,-

Croissant 30,-
Nutella +8,-



KOLDE DRIKKE

Champagne	125,-
Mimosa	85,-
Bloody Mary	95,-
Gin & Tonic	95,-
Aperol Spritz	95,-
Fadøl	70/80,-
Bitter	50,-
Økologisk juice *Æble eller appelsin*	40/50,-
Rebæl lemonade *Rabarber og vanilje* *Hyldeblomst og mynte* *Citron og ingefær* *Fersken iste*	50,-

KAFFE / TE

Dobbelt espresso	30,-
Filterkaffe *Refill +20,-*	39,-
Americano	40/49,-
Cafe latte *Iced* *Karamel / Vaniljesirup +5,-*	49,-
Cappuccino	49,-
Latte macchiato	49,-
Flat white	40,-
Cortado	40,-
Espresso macchiato	40,-
Ekstra shot	10,-
Chai latte	49,-
Varm chokolade *Flødeskum +5,-*	49,-
Te fra A.C. Perchs *Breakfast* *Earl Grey* *White Temple* *Cool Herbal* *Green Fragrant Jade*	40,-

NB: Information om allergener kan fås hos personalet.

Gastro

Gastro

2 GLAS HVIDVIN
OLIVEN & NØDDER

195,-

SNACKS OG SMÅ RETTER

Saltede nødder	35,-
Marinerede oliven	45,-
Pommes frites	45,-
Hvidløgsbrød	45,-
Comté med trøffelhonning og knækbrød	95,-
Serrano Gran Reserva, brød og Romesco sauce	95,-
Sardiner i olivenolie, grillet brød og mayonnaise	115,-
Tunfilet i olivenolie, grillet brød og mayonnaise	115,-
3 oste med kompot og brød	125,-

MENU

Steak frites af krogmodnet dansk okse med pommes frites og Bearnaise	275,-
Gastro burger med bacon, tomat, pickles, løg, cheddar, burgersauce, pommes frites og estragonmayo	175,-
Stjerneskud på ristet brød med stegt rødspættefilet, røget laks og håndpillede rejer	195,-
Fish & chips med tatarsauce, ærtepuré og citron	165,-
Croque madame med dijonsennep, skinke, Comté, trøffelcreme, spejlæg og grøn salat	165,-
Caesar salat med stegt kylling, croutons, kapers og parmesan	155,-
Håndpillede rejer på ristet brød, mayonnaise, citron, dild og piment d'espelette	150,-
Dahl med sød kartoffel, cashewnødder, yoghurt, koriander, chiliolie og fladbrød	155,-

SIDE ORDERS

Surdejsbrød og smør	35,-
Grøn salat med vinaigrette	35,-
Dip – estragon / trøffel / remoulade / mayonnaise	10,-

SØDT

Vaniljeis med æblekompot og knas	65,-
Bærcrumble med creme fraiche	55,-



NB: Information om allergener kan fås hos personalet.

Gastro

DRINKS

COCKTAILS

Gin & Tonic 95,-
Hendricks, Stauning eller Blood orange

Mimosa 85,-
Cava og appelsin juice

Limoncello Spritz 95,-
Limoncello, cava, citron og danskvand

Aperol Spritz 95,-
Aperol, cava, appelsin og danskvand

Gin Hass 95,-
Gin, passionsfrugtsirup og lemon soda

Bloody Mary 95,-
Grey Goose Vodka, tomat, citron og tabasco

Passion Fizz 95,-
Grey Goose Vodka, passionsfrugt, citron og danskvand

Dark n' Stormy 95,-
Diplomatico, lime og ginger beer

Mojito 95,-
Ron Millionario Reserva, lime, mynte, sukkersirup og danskvand

Negroni 110,-
Gin, Campari og Vermouth Moderne Rosso

Old Fashioned 110,-
Buffalo Trace Bourbon, Angostura bitters, appelsin



FADØL

Heineken	70,-
Nørrebro Bryghus Pilsner	70/80,-
Nørrebro Bryghus Classic	70/80,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	70/80,-
Royal Blanche	70/80,-
Lagunitas IPA	70/80,-
Anarkist New England IPA	70/80,-
Anarkist Hazy IPA 0,5%	65,-
Hoppy Lager Nørrebro 0,5%	60,-
Heineken 0,0%	50,-
Nørrebro æblecider 4,6%	65,-

KOLDE DRIKKE

Sodavand	40/55,-
Danskvand m/u citrus	25/40,-
Kildevand	25,-
Økologisk juice *Æble eller appelsin*	40/50,-
Rebæl lemonade *Rabarber og vanilje* *Hyldeblomst og mynte* *Citron og ingefær* *Fersken iste*	50,-

SPIRITUS & AVEC

WHISKY & BOURBON

Stauning Rye	85,-
Stauning Kaos	95,-
Stauning Smoke	95,-
Old Pulteney 12 yrs	75,-
Buffalo Trace Bourbon	75,-

ROM

Diplomatico Reserva	75,-
QRM, travel edition	95,-

COGNAC

Bache Gabrielsen XO , Thomas Prestige	95,-
Renault Carte Noir VSOP	95,-

Gastro

BOBLER OG VIN

BOBLER



Cava Brut Reserva	Terra Terrae, Penedes	80/395,-
Cremant d'Alsace, Rosé Brut	Sipp Mack, Alsace	425,-
Jean Pernet, Brut Tradition	Champagne	125/500,-
Jean Pernet Prestige, Grand Cru BdB	Champagne	590,-
2014 Doyard Mahé, Blanc de Blancs 1'er Cru	Champagne	725,-
2014 Bollinger La Grande Anné	Champagne	1450,-
2013 Dom Perignon	Champagne	1675,-

ROSÉ

2024 Provence Rosé	Villa Aix, Coteaux d'Aix	85/400,-

HVID

2023 Sauvignon Blanc, Glendirk	Klein Constantia, Sydafrika	80/375,-
2020 Sancerre, Les Chasseignes	Florian Berthier, Loire	525,-
2024 Riesling, Feinherb	Josef Rosch, Mosel	80/395,-
2024 Riesling, Niederhauser Hermannshöhle	Jacob Schneider, Nahe	415,-
2024 Pinot Grigio	Cantina Puiatti, Friuli	85/395,-
2023 Chardonnay	Nicolas Potel, Bourgogne	110/425,-
2021 Chablis, 1'er Cru Montmains	Domaine de Vauroux, Bourgogne	550,-
2022 Macon Macon-Bussiere, Notre Village	Louis Dorry, Bourgogne	550,-
2023 Saint Roman	Nicolas Potel, Bourgogne	590,-

RØD

2023 Pinot Noir	Weingut Kopp, Baden	85/395,-
2023 Gevrey Chambertin, Vielles Vignes	Domaine Tortochot, Bourgogne	775,-
2023 Tempranillo	AVAN, Ribera Del Duero	95/415,-
2024 Cotes du Rhone, Plan de Dieu	Ferraton, Rhone	80/385,-
2024 Rosso di Montalcino	Val di Suga, Toscana	440,-
2024 Langhe Nebbiolo	Ada Nada, Piemonte	460,-
2018 Barolo	Massimo Rivetti, Piemonte	500,-
2019 G d'Estournel	Mèdoc, Bordeaux	525,-
2016 Chateau Laniote	Saint Èmilion Grand Cru, Bordeaux	595,-

ALKOHOLFRI

Grüner Veltliner	Winzer Krems, 0%, Niederösterreich	80/395,-