

MENU

Serveres indtil kl. 10:30

MORGENMAD

Brunch	165,-
Avocado med hytteost og koldrøget laks	
Løgtærte med romescosauce og modnet skinke	
Danske oste med marmelade	
Græsk yoghurt med granola og bærkompot	
Bananbrød med saltkaramel	
Surdejsrundstykke, knækbrød og smør	
Croque madame	115,-
Dijonsennep, ost og skinke og spejlæg	
<i>Ekstra æg +15,-</i>	
Avocadotoast	110,-
På ristet rugbrød med romescosauce, spejlæg og krydrede kerner	
<i>Røget laks +30,-</i>	
Scrambled eggs og bacon	85,-
Surdejsrundstykke og smør	
<i>Havarti "Gammel knas" Arla Unika +20,-</i>	
Græsk inspireret yoghurt	60,-
Granola og bærkompot	
Surdejsrundstykke med smør og ost	45,-
<i>Sæsonens marmelade +10,-</i>	
French toast	75,-
Bærkompot og vaniljeis	
Croissant	30,-
<i>Nutella +8,-</i>	

KOLDE DRIKKE

Champagne	115,-
Mimosa	80,-
Gin & Tonic	95,-
Aperol Spritz	95,-
Fadøl	65/80,-
Bitter	50,-
Økologisk juice	40/60,-
Æble eller appelsin	
Rebæl lemonade	50,-
Rabarber og vanilje	
Hyldeblomst og mynte	
Citron og ingefær	

KAFFE / THE

Double espresso	30,-
Americano	40,-
Cortado	40,-
Cafe latté	49,-
Cappuccino	49,-
Chai latté	49,-
Latté macchiato	49,-
Varm chokolade	49,-
Is latté	49,-
Sirup	5,-
Flødeskum	5,-
The fra A.C. Perchs	35,-
Cool Herbal	
Green Fragrant Jane	
White Tempel	
Breakfast	
Earl Grey	

NB: Information om allergener kan fås hos personalet.



MENU

SNACKS

Nocellara oliven	45,-
Burts chips med havsalt	35,-
Saltede nødder	35,-
Serrano skinke (modnet 18 måneder)	95,-
Brød og romescosauce	
Sardiner i olivenolie	110,-
Grillet brød, citron og mayonnaise	
Tunfilet i olivenolie	110,-
Grillet brød, citron og mayonnaise	

HOVEDRETTER

Steak bearnaise	275,-
250g ribeye, pommes frites og bearnaise	
Fish & chips	160,-
Tatarsauce, ærtepure og citron	
Gastro burger	170,-
Grambogård oksekød, cheddar, bacon, tomat, karamelliseret løg og pickles	
Serveret med pommes frites og kryddermayo	
Fried chicken burger	160,-
Kimchimayo, pickles, og tomat	
serveret med pommes frites og kryddermayo	
Quiche lorraine	145,-
Løgtærte med Arla Unika Gammel knas, tomater, salater i vinaigrette og modnet skinke	
Caesar salat	155,-
Romainesalat, caesardressing, sprøde croutons, parmesan og stegt kyllingebryst	
Salat a la nicoise	160,-
Kartofler, bønner, dijonaise, sorte oliven, smilende æg og sardiner	
Gastro's rejemad	150,-
håndpillede rejer på ristet brød, mayonnaise, citron, dild og piment d'espelette	
Dahl	155,-
Røde linser, søde kartofler, stegt blomkål og ristede cashewnødder	

APERITIF

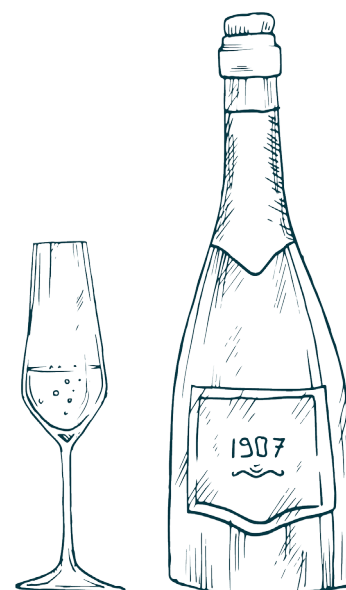
Champagne	115,-
Negroni	110,-
Gin & Tonic	95,-
Aperol Spritz	95,-
Hugo Spritz	95,-

SIDE ORDERS

Pommes frites med havsalt	45,-
Grøn salat med vinaigrette	35,-
Baguette hvidløgssmør og persille	45,-
Surdejsbrød og smør	35,-
Bearnaise sauce	25,-
Gastro's kryddermayo	10,-

DESSERT

Affogato	65,-
Vaniljeis og espresso	
French toast	75,-
Bærkompot og vaniljeis	
Danske oste	125,-
Brød, kompot og knækbrød	



DRINKS



GIN & TONIC

Gin Mare	95,-
Whitley Neill Blood Orange	95,-
Hendricks	95,-
The London No. 1	95,-

COCKTAILS

Paloma	95,-
Hugo Spritz	95,-
Aperol Spritz	95,-
Passion Stormy	95,-
Negroni	110,-
Old Fashioned	110,-

FADØL

Heineken	65,-
Nørrebro Bryghus Pilsner	65/80,-
Nørrebro Bryghus Classic	65/80,-
Nørrebro Bryghus Blanche	65/80,-
Lagunitas IPA	65/80,-
Anarkist New England IPA	65/80,-
Anarkist Brown Ale	65/80,-

KOLDE DRIKKE

Nørrebro Æble cider 4,9%	65,-
Anarkist Hazy IPA 0,5%	55,-
Heineken 0,0%	45,-
Sodavand	30/50,-
Danskvand m/u citrus	25/40,-
Kildevand	25,-
Økologisk juice	40/60,-
Æble eller appelsin	
Rebæl lemonade	50,-
Rabarber og vanilje	
Hyldeblomst og mynte	
Citron og ingefær	

VARME DRIKKE

Double espresso	30,-
Americano	40,-
Cortado	40,-
Cafe latté	49,-
Cappuccino	49,-
Chai latté	49,-
Latté macchiato	49,-
Varm chokolade	49,-
Is latté	49,-
Sirup	5,-
Flødeskum	5,-
Irish coffee	75,-
Kaffe & Baileys	70,-
The fra A.C. Perchs	35,-
Cool Herbal	
Green Fragrant Jane	
White Tempel	
Breakfast	
Earl Grey	

SPIRITUS & AVEC

WHISKY & BOURBON	
Stauning Rye	85,-
Stauning Kaos	95,-
Stauning Smoke	95,-
Old Pulteney 12 yrs	75,-
Buffalo Trace Bourbon	75,-
RUM	
Diplomatico Reserve	75,-
QRM, travel edition	95,-
COGNAC	
Bache Gabrielsen XO , Thomas prestige	95,-
Renault Carte Noir VSOP	95,-

BOBLER OG VIN

BOBLER





 Cava	Terra Terrae Brut Reserva, Spain	75/325,-
Champagne	Doyard Mahé, Blanc de Blancs, Extra Brut	115/625,-
Champagne	Doyard Mahé, Rosé, Brut	120/675,-
Champagne	Bollinger Special Cuvee	750,-
Champagne	2013 Doyard Mahé, Blanc de Blancs 1'er Cru	995,-
Champagne	2014 Bollinger La Grande Année	1250,-
Champagne	2012 Dom Perignon	2200,-



ROSÉ

Provence	2021 Villa Aix, Coteaux d'Aix	80/350,-
Provence	2022 Villa Aix, Coteaux d'Aix, Magnum 1,5 L	675,-
Nahe	2023 Spätburgunder Rosé, Halbtrocken, Schneider	75/325,-
 Loire	2022 Sancerre Rosé, Berthier	110/495,-

HVID

 Loire	2021 Sauvignon Blanc, Berthier	80/350,-
 Loire	2021 Sancerre, Berthier	495,-
 Loire	2019 Sauvignon Blanc "Terre de Caillotte", Berthier, Magnum 1,5 L	750,-
Mosel	2021 Riesling Feinherb, Josef Rosch	75/325,-
Nahe	2021 Riesling, Niederhauser Hermannshöhle, Schneider	375,-
Bourgogne	2021 Pouilly Fuisse, Nicolas Potel	725,-
Bourgogne	2022 Chablis, Joelle Vrignaud	110/525,-
Bourgogne	2020 Mersault "Clos du Cromin", Jean Monnier	995,-
Californien	2019 Chardonnay, La Crema, Monterey	110/495,-
Galicien	2023 Godello, Val do Galir, Valdeorras	85/395,-
 Kamptal	2021 Grüner Veltliner, Berg Vogelsang, Brundlmayer	425,-

RØD

Californien	2018 Pinot Noir, La Crema, Monterey	110/525,-
Bourgogne	2019 Hautes Cotes de Beaune, Nicolas Potel	425,-
 Argentina	2022 Malbec, Santa Julia, Mendoza	75/325,-
Bourgogne	2020 Chassagne Montrachet, Domaine Sorine	795,-
Ribera Del Duero	2020 Tempranillo, AVAN Vinedos Viejos	85/395,-
Piemonte	2018 Barolo, Massimo Rivetti	750,-
 Tuscany	2021 Chianti Classico, Volpaia	95/425,-
Tuscany	2017 Brunello di Montalcino, Val di Suga	750,-
Bordeaux	2019 G d'Estourel, Médoc	695,-
Bordeaux	2016 Chateau Laniote, Saint Émilion Grand Cru	795,-
Bordeaux	2006 Chateau d'Armailhac, Pauillac	895,-
Bordeaux	2009 Petit Mouton Rothschild, Pauillac	2200,-