



# MENUKORT

## MORGEN & FROKOST:

*Serveres mellem 10:00 - 16:00*

**BMO:..... 48,-**

*Serveret med vesterhavsost, smør og marmelade.*

**Husets røræg:..... 90,-**

*Serveret med avocado, cherytomater og hjemmebagt økologisk rugbrød.*

**Croque-madame:..... 110,-**

*Husets Croque-madame serveret med spejlæg og tomat samt marineret salat.*

**Frugtsalat:..... 70,-**

*Serveret med limecreme og bagt chokolade.*

**Dirty Fries:.....89,-**

*Dirty fries med trøffelmayo, revet vesterhavsost. Toppes med syltede rødløg, forårsløg og purløg.*

**Rørt Tatar:.....145,-**

*Husets hjemmerørt tatar serveret med pommes frites og marineret salat.*

**Cæsarsalat: ..... 90,-**

*Frisk cæsarsalat med syltede rødløg, croutons og parmesandressing.*

*Tilføj friterede kylling: 60,-    Tilføj frisk avocado: 25,-*

**BRØK Burger:..... 155,-**

*Vores saftige burger med ost, bacon, syltede rødløg, agurkesalat og frisk salat. Hertil serveres pommes frites og fermenteret pebermayo.*

**Bánh Mì Sandwich:..... 125,-**

*Serveret med plukket svinekød, frisk grønt og mild chili.*





## AFTEN:

**BRØK Burger:..... 155,-**

Vores saftige burger med ost, bacon, syltede rødløg, agurkesalat og frisk salat. Hertil serveres pommes frites og fermenteret pebermayo.

**Friterede papadum:..... 49,-**

Friterede papadums serveret med avocado og hummus.

**BRØKs Dirty Fries:..... 79,-**

Dirty fries med blødeløgscreme, fermenteret pebermayo, revet manchego ost. Toppes med syltede rødløg, forårsløg og persille.

**Rørt Tatar:.....145,-**

Husets hjemmerørt tatar serveret med pommes frites.

**Græskar risotto:.....125,-**

Husets hjemmelavet cremet risotto med gæskar.

**Kylling ballotine:..... 155,-**

Serveret med pure på bagt blomkål, purløg og hønseskyskovs.

**Husets Fisk:..... 155,-**

Kuller serveret med kål og citrus og sauce.

## BØRNEMENU:

**Byg Selv Burger:..... 110,-**

Byg selv burger. Vælg mellem alle elementerne fra Husets burger. Hertil serveres pommes fritte og ketchup dip.

**Børne Bollo..... 100,-**

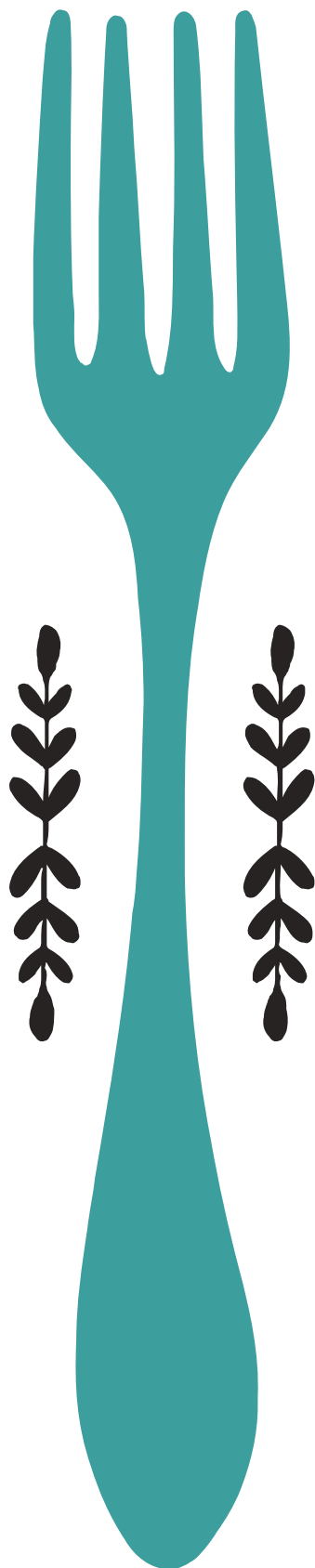
Kødsovs med grøntsager i tomatsauce, serveret med kogt pasta

## DESSERT:

**Vaniljeis med saltede**

**flødekaramel:..... 55,-**

Serveres med vaniljeis.



## Øl & Sodavand:

**Herslev IPA:**..... 42,-/59,-

**Herslev Hvedeøl:**..... 42,-/59,-

**Herslev Classic:**..... 42,-/59,-

*For alkoholfrie øl alternativer, spørg personale.*

**Sodavand 33cl:**..... 25,-

*Vælg mellem: Coca Cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi 0 kalorier, Dansk vand m Citrus eller Rabarber saft.*

**Hjemmelavet Lemonade:**..... 49,-

*Hjemmelavet lemonade med ingefær, mynte, lime og hyldeblomst. Kan både laves med brus og uden brus.*

## KAFFE OG TE:

**Barista kaffe:**..... 45,-

*Laves både på økologisk mælk eller havremælk. Vælg mellem følgende barista kaffe:*

*Latte, Flat White, Americano, Cortado, og Cappuccino.*

*Alt vores kaffe er på økologisk kaffebønner.*

**Espresso single:**..... 24,-

**Espresso dobbelt:**..... 32,-

**Iskaffe:**..... 52,-

*Vælg mellem vanilje- eller saltkaramelsirup.*

**Te:**..... 25,-

*Spørg personale for udvalg*





## Vinkort:

### Bobler:

Chardonnay/Xarello, Cantalonien, Cava Brut,  
Raimat: **395,-**

### Hvidvine:

Pinot Grigio 2022, Sicilien, NA.TI.VO: **65,- / 275,-**

Riesling 2023, Tyskland, Dachs: **280,-**

Sauvignon Blanch 2023, Australien, Petes Pure:  
**310,-**

### Rose & Orange vine:

Syrah, Grenatche & Merlot, Frankrig, Le Bistro de  
Montmija (Rose): **65,- / 275,-**

Macération 2023, Alsace, Charles Frey (Orange): **85,-  
/ 360,-**

### Rødvine:

Syrah 2021, Venta La Vega Adaras: **65,- / 295,-**

Spätburgunder/Pinot Noir 2022, Tyskland, Abril:  
**75,- / 345,-**

Côtes du Rhône Villages 2021, Frankrig, Château La  
Nerthe: **389,-**

### Dessertvine:

Moscato, Australien, Petes Pure: **65,- / 255,-**



Drinks & Cocktails: