



Café / Restaurant

Tobaksvejen 2B, 2860 Søborg

Telefonnummer: 52 52 69 68

VEGETAR BRUNCH 145,-

Vegetar m. røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, hummus, oliven og frugt, brødkurv med smør

BRUNCH 155,-

Røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, salsa marinerede pølser, røget laks med hvidløgscreme, brødkurv med smør

OMELETTER 149,- PR. RET

Serveres med salat og fries, vælg mellem

- PEPPERONI
- TOMAT OG OST
- KYLLING OG PORTOBELLO

2 STK. SMØRREBRØD 129,-

PR. PERSON

inkl. snaps +50,-

- ÆG OG REJER
- TUNMOUSSE
- RØDSPÆTTEFILET med remoulade
- RØGET LAKS med avocado

SANDWICHES 145,- PR. RET

TUN

Tunmousse, salat og fries

LAKSE

Røget laks, salat, hvidløgscreme og fries

KYLLING

Kyllingebryst, mozzarella, pesto, salat og fries

KYLLING & KARRY

Kylling, bacon, karry dressing, salat og fries

MOZZARELLA

Gratineret sandwich med mozzarella, tomat, pesto og fries

BØRN U. 12 ÅR

Alle inkl. et glas juice eller mælk og 1 kugle is

KYLLINGEFILET 99,-

Med pommes frites

BURGER 99,-

Med pommes frites

KALVEFILET 99,-

Med pommes frites

PASTA 99,-

Med kylling og flødesauce

NUGGETS 99,-

Med pommes frites

IS 45,-

JUBILÆUMS MENU

Minimum 2 personer

ANTIPASTI MISTI

Forskellige forretter

FILETTO TARTUFO

Oksemørbrad med trøffelsauce, garniture og kartofler

DESSERT

Frit valg fra kortet

425,-

SALATER

Serveres med bruschetta

TUNMOUSSE

Frisk blandet salat med tun

KYLLING

Frisk blandet salat med kylling

LAKS

Frisk blandet salat med røget laks og parmesan

MOZZARELLA

Frisk blandet salat med pesto, oliven og hvidløgscreme

REJE

Frisk blandet salat med rejer, avocado og rød dressing

145,- PR. RET

BURGERS

Alle burgers serveres med salat og fries

JOE

200g bøf

MEXICAN

200g bøf med ost, guacamole, salsa og jalapeños

PAVAROTTI

200g bøf med ost, bacon og pepperoni

CHAPLIN

200g bøf, humus, hvidløgs creme, sweet chili sauce

JAMES DEAN

200g bøf, grillet tomat, bløde løg, peber sovs på toppen

ROBIN HOOD

200g bøf bløde løg bearnaise sovs på toppen

MONROE

Kyllingebryst med ost, salsa, guacamole og jalapeños

145,- PR. RET

FORRET 109,- PR. RET

BRUSCEHETTA

Husets hvidløgssbrød med friske tomater, basilikum og jomfruolie

CARPACCIO

Råmarineret oksemørbrad med rucola, parmesan og trøffelolie

TOMATSUPPE

MOZZARELLA CAPRESE

Frisk mozzarella med tomat, pesto og rucola

CALAMARI

Dybstegete blæksprutter med hvidløgssauce

LAKSECARPACCIO

Røget laks med rucola, og parmesan

GAMBERETTI

Rejer i hvidløg

REJECOCKTAIL

HOVEDRET 179,- PR. PERSON

- Man kan altid ændre sauce og garniture -

11 - 22

KØD

STROGANOFF

Paneret kødstykker med peberfrugt i en stærk tomatssauce. Serveres med nachos

AGNELLO ALLA SORRENTINA

Lammekrone, svampesauce, kartofler og garniture

BØF BEARNAISE

Kalvefilet, bearnaisesauce, fries og salat

SCALOPPINA AL GORGONZOLA

Kalvefilet, gorgonzolasauce, kartofler og garniture

SCALOPPINA AI FUNGHI

Kalvefilet, svampesauce, kartofler og garniture

POLPETTI

Hakkebøf, bearnaise, fries og salat

FILETTO GORGONZOLA +50,-

Oksemørbrad med gorgonzola sauce kartofler og garniture

FILETTO DI MANZO BERNESE +50,-

Oksemørbrad, bearnaisesauce, kartofler og garniture

FILETTO AL PEPE +50,-

Oksemørbrad, pebersauce, kartofler og garniture

FILETTO PROFESSORI +50,-

Oksemørbrad, svampesauce, kartofler og garniture

PASTA

AL TARTUFFO +50,-

Med trøffel sauce og oksemørbrad

AL CARNE

Med strimler af kalvekød og svampesauce

SALMONE

Med laks, hvidløg og tomatflødesauce

GORGONZOLA

Med grøntsager, gorgonzola og tomatflødesauce

POLLO

Med kylling, grøntsager, pesto, tomatflødesauce og parmesan

SIDE ORDERS

NACHOS RISICO 139,-

Med ost, salsa, guacamole og creme fraiche

NACHOS EUROPA 149,-

Med ost, kylling, jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche

FRIES 69,-

Med chili mayonnaise

2 RETTER 249,-

3 RETTER 299,-

Forret, hovedret og dessert
Mørbrad +50,-

KYLLING & FISK

TEX MEX

Hvedemelstortilla med kylling, grøntsager, nachos, ost, guacamole og salat

POLLO

Kyllingebryst med smeltet ost, svampesauce, kartofler og garniture

SALMONE AL FORNO

Ovnbagt laks, hvidløgssauce, kartofler og garniture

GAMBAS AL AJILLLO

Tiger rejer med chili/hvidløg, persille, tomatssauce og bruschetta

RØDSPÆTTEFILET

Med salat, remoulade, fries og chilimayo

CALAMARI FRITTI

Blæksprutte, salat hvidløgssauce og lime

DESSERT 85,- PR. RET

BELGISK VAFFEL

Med is og chokolade

GELATO

Chokolade- og vanilleis

CREPELLE

Pandekage med vaniljeis

TIRAMISU

BROWNIE
Med vaniljeis

BANANA SPLIT

CRÈME BRÛLÉE



TE & VARM CHOKOLADE

Chaplon Earl Grey, Mynte te
eller varm chokolade

45,-
PR. STK.

KAFFE

med spiritus

IRISH COFFEE 4 cl

Whisky, brun farin, kaffe, flødeskum

ITALIEN COFFEE 4 CL

Galliano, brun farin, kaffe, flødeskum

JAMAICAN COFFEE 4 CL

Malibu, rørsukker, kaffe og flødeskum

FRENCH COFFEE 4 CL

Cointreau, brun farin, kaffe og flødeskum

LUMUMBA 4 CL

Cognac, varm chokolade og flødeskum. Kan også serveres
kold

68,-

PR. STK.

ESPRESSO

ALM. KAFFE 30,-

AMERICANO 35,-

CORTADO 32,-

ESPRESSO 30,-

MACCHIATO 30,-
med mælkeskum

CAPPUCCINO 45,-

CAFE LATTE 45,-

AFFOGATO 55,-

Espresso is
og flødeskum

MOCCACHINO 45,-

Med varm chokolade

CHAI LATTE 45,-

FRAPPUCCINO 75,-

IS KAFFE 49,-

VAND

FADØL

Grøn Tuborg

Classic

60 cl. 40 cl.

75,- 55,-

75,- 55,-

50 cl. 33 cl.

Grimbergen Double

70,- 55,-

Kronenbourg 1664 Blanc

70,- 55,-

FLASKE ØL

Corona eller IPA

50,-

Alkoholfri Øl

50,-

Brooklyn Hoppy Lager

SODAVAND

50 cl. 30 cl.

Cola, Cola zero, Fanta,
Sprite zero eller Schweppes lemon

55,- 39,-

Søbogaard m/u brus
Hyldeblomst

50,-

Juice

45,-

Æble, appelsin, tranebær eller ananas

VAND

50 cl.

San Pellegrino

50,-

Med brus

Aqua Panna

50,-

Uden brus

Glas vand

20,-

MILKSHAKES

Chokolade, jordbær og vanilje

75,-

SMOOTHIES

Dagens smoothie

75,-

BOBLER

FORTEPASSO SPUMANTE BRUT

Piemonte, Italien

Let sødlige bobler. God til både festlige lejligheder og som ledsager til desserten

glas	flaske
79,-	285,-

HVIDVIN

ORTONESE MALVASIA/CHARDONNAY

Abruzzo, Italien

Frisk og medium fyldig hvidvin.

Halvtør med fine bløde og frugtige nuancer

70,-	275,-
------	-------

BERTOLDI PINOT GRIGIO

Veneto, Italien

Frisk og charmerende halv tør italiensk

klassiker med lette cremede toner

310,-

GREENLEAF RIESLING, ØKO.

Rheinhessen, Tyskland

Charmerende halvtør økologisk hvidvin fra

Rheinhessen i Tyskland. Friske noter af citrus og modne æbler

80,-	299,-
------	-------

ROSÉ

FILARI ROSÉ, *Abruzzo, Italien*

En frisk og let drikkelig rose. Vinen er intens

i smagen med en ung og velafbalanceret blødhed.

70,-	275,-
------	-------

RØDVIN

ORTONESE SANGIOVESE/MERLOT

Puglia, Italien

Saftig og let tilgængelig rødvin med gode frugtige toner, giver her en fin og god blødhed i vinen

70,-	275,-
------	-------

LUCCARELLI PRIMITIVO

Puglia, Italien

Medium kraftig og let sødmefuld rødvin fra syditalien.

Masser af noter af både lyse og mørke bær

289,-

CASCINA RADICE BARBERA "ATTIMI"

Piemonte, Italien

Frugtfuld og intens. Vinen har en elegant frugtsødme, er blød, fyldig og afbalanceret med bløde tanniner.

85,-	325,-
------	-------

BERTOLDI RIPASSO

Valpolicella Classico Superiore DOC

Veneto, Italien

Charmerende, harmonisk med en silkeblød eftersmag

375,-

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA

Puglia, Italien

Vidunderlig vin med en fløjsagtig konsistens, blødgjort af den varme der er i Puglia og ender med noter af vedvarende sødme

399,-

GAMBA "LE QUARE" AMARONE

Veneto, Italien

Fin balanc mellem power og finesse. 15% alkohol, dybe frugtige noter kombineret med fløjsblød elegance i eftersmagen

585,-

risico
Café / Restaurant

COCKTAILS & DRINKS

GIN

Tonic eller lemon

ROM & COLA

Bacardi, lime, cola

VODKA

Cola, juice eller lemon

MOJITO

Bacardi, sukker, mint, lime, soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange, grenadine

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, tranebær, frisk lime

KIRR ROYAL

Mousserende vin, grenadine

PIÑA COLADA

Rum, ananas, malibu, coconut

STRAWBERRY DAQUIRI

Rum, jordbær, sirup

GIN HASS

Gin, mango sirup, lemon sodavand

PASSIONSFRUGT COCKTAIL

Vodka, passionfrugtjuice, appelsinjuice, lime, passionfrugt sirup, dansk vand

APEROL SPRITZ + 10,-

Fortepasso brut, Aperol, dansk vand, frisk orange

LIMONCELLO SPRITZ + 10,-

Fortepasso brut, Limoncello, dansk vand, friske lime

HUSETS MOCKTAIL

Mango, passionsfrugt, Schweppes Lemon, jordbær grenadine

79,-

PR. STK.