

Økologisk



Vegetarisk



Vegansk



Bambú Loves



Menu



We are four friends that decided to open a café where all lifestyles are welcome - There is always a choice for each one of you. We don't serve fast food, we serve fresh food as fast as we can.

Our vision is simple: in our café, we are happy! We serve from our hearts as owners. We respect ALL customers' philosophies and ideologies. We do teamwork, because we are friends. We have fun and enjoy our passion, because this is our second home.
Enjoy your meal, it is made with a lot of love!

Daniel, Karina, Bárbara & Christopher



LEMONAID⁺
ChariTea

KONTRA
COFFEE



KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT




WIFI: Cafe Bambu 5GHz eller Cafe Bambu 2.4GHz




Nøgle: Bambu2017

Morgenmad & Frokost


(alle dage fra åben-17)

Protein Bowls

Healthy Müesli    59 kr
* Yoghurt, ristet müesli med rugbrødscrumble, solsikkefrø, tørrede tranebær og hampfrø, røde bær & honning

Chia Pudding    59 kr
* Kokos- og mandelmælk, vanilje, chia, banan, kanel, ristet kokosflager, gojibær & agave sirup

Pandekager

Americanske (3 stk.)  39 kr

Banan-Hamp (5 stk.)  59 kr


Tilføj:

Sirup: ahornsirup, agave, honning eller chokolade sauce 10 kr

Frugt: banan, jordbær eller bær 10 kr

Nødder: ristede mandler eller valnødder 10 kr

Æg "en cocotte"


Økologiske Æg & Brød  69 kr
* Tomat sauce, æg, piskefløde, cherry tomat & edamame bønner

Tilføj:


Avocado, asparges eller portobello 10 kr

Veggie pølse, serrano skinke eller røget laks 20 kr

Sandwich



Avocado (smørrebrød)  59 kr
* Rugbrød, avocado, ristede græskarkerner, purløg, røget paprika & olivenolie



Serrano (bocadillo) 69 kr
* Serrano skinke, ost, tomat, oregano & olivenolie

Grønne Linser  69 kr
* Humus, røget kikærter, quinoa, grønne linser, avocado & salat

Skandinavisk 69 kr
* Røget laks, hytteost, dild, agurk, radisse, syltet rødløg, sesam & salat

Wraps

ALL Green   69 kr
* Humus, edamame bønner, asparges, avocado, ristede græskarkerner & salat

Green Protein   69 kr
* Hytteost/vegansk ost, valnødder, røget kikærter, quinoa, grønne linser & avocado

Nordisk 69 kr
* Flødeost med dild, avocado, røget laks, cornichon, rugkerner & salat

Info om allergener:


Vores personale kan give information om allergene ingredienser i vores retter

Brunch


(alle dage fra åben-15)

Serrano eller Laks 159 kr

* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, æg, brie, serrano skinke/røget laks, avocado & cherry tomat, tartelet, frugt, amerikansk pandekage & chia pudding

Vegetarisk  159 kr

* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, æg, brie, humus, avocado & cherry tomat, tartelet, frugt, amerikansk pandekage & chia pudding

Vegansk  159 kr

* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, ovnstegt portobello, nødder, oliven, humus, avocado & cherry tomat, tartelet, frugt, hjemmelavet kage & chia pudding

Tilføj:

Latte eller cappucino

5 kr

Chai latte eller chai matcha

10 kr

Friskpresset juice

30 kr

Snacks & Tapas

(alle dage fra åben-luk)

Snacks

Olives  39 kr

* Mix of oliven

Saltede Nødder  49 kr

* Peanuts, mandler, cashew & pistacie

Ovnstegte Kartoffler   39 kr

Ovnstegte Søde Kartoffler   49 kr

Mini Forårsruller (10 stk.)  49 kr

* Grøntsager & sweet chili sauce

Humus & Brød  59 kr

* Kikærter, tahini, olivenolie, citronsaft, hvidløg & spidskommen

Tapasbræt

Bambú  109 kr

* Humus & brød, saltede nødder, oliven, grillet artiskok & cornichon

Kød 119 kr

* Serrano, salsichon, salami, pate provincial & brød

Ost   119 kr

* Brie, cheddar, blåskimmel & spansk gedeost

Tilføj:

Brødkurv

19 kr

Salat

(alle dage fra åben-luk)

Quinoa   

109 kr

* Quinoa, grøn salat, avocado, cherrytomat, agurk, fetaost/vegansk ost, cashew & vinaigrette

Sød Kartoffel    

109 kr

* Ovnstegt sød kartoffel, grøn salat, røgede kikærter, tørrede tranebær, mandler, blåskimmel/vegansk ost, hampefrø & balsamico glaze

Chevre Chaud  

119 kr

* Salat, bær, asparges, rugbrød, gedeost, valnødder & honning/sennep dressing

Røget Laks

119 kr

* Salat, æg, kartoffel, radisse, hytteost, kapers, dild, rugkerner & citronolie

Suppe & Chili

(alle dage fra åben-luk)

Græskarsuppe  

109 kr

* Butternut squash, safran, ingefær, kardemomme, hvidløg, løg, hvidvin & kokosmælk

Chili Sin Carne   

109 kr

* Hakkeede tomater, rødvin, chokolade, bønner, quinoa, majs, røde løg, løg, peberfrugt, paprika, spidskommen, kanel & chipotle toppet med avocado & koriander

Hovedretter

(hverdag åben-luk / weekend 15-luk)

Croque Mademoiselle 

79 kr

* Mornay sauce, dijonsennep, gratineret ost, æg & purløg

(#) Ekstra: avocado eller æg / røget laks eller serrano skinke

10/20 kr

Veggie-dog  

89 kr

* Vegansk røget pølse, remoulade/karry-mayo, syltet agurk, sauerkraut, rødkål & ristede løg

Burger  

89 kr

* Grøntsagsbøf, remoulade/karry-mayo, røgede kikærter, grøn salat, tomat, syltet agurk, syltet rødløg, cheddar/vegansk ost, avocado

Side orders:

Grøn salat

29 kr

Ovnstegte kartofler

29 kr

Ovnstegte søde kartofler

39 kr

Tartelette  

119 kr

* Champignon a la crème & grøn salat

Portobello Steak  

129 kr

* Portobello steak, olivenolie, urter, grøn salat & ovnstegte kartofler

Drikkevarer

Varme Drikke

* Americano eller espresso	25 kr
* Latte, cappuccino eller cortado	35 kr
* Mocha eller iskaffe	39 kr
* Varm chokolade	39 kr
* Chai latte eller chai matcha	39 kr
* Gurkemeje latte (krydderier & agave sirup)	39 kr

Tilføj:

Mælk, sirup eller shot	5 kr
Matcha powder	10 kr

Økologisk Te

29 kr

* Grøn kvæde, røde frugter, kamille, sort/jordbær, earl grey, citrongræs/ingefær eller mint/matcha/grøn

Kolde Drikke

Ingefærshot 15 kr

Vand

30 kr

- * San Pellegrino (med brus)
- * Acqua Panna (mineralvand)

ChariTea

30 kr

- * Mate med citron & appelsin
- * Grøn te med ingefær
- * Rooibos te med passionsfrugt
- * Sort te med citron

Lemonaid

30 kr

- * Lime
- * Passionsfrugt med mango
- * Blodappelsin & appelsin

Craft Soda

30 kr

- * Ingefær, citrongræs & kaffir lime
- * Rabarber, grape & mynte
- * Hyldeblomst, lime, ingefær & basilikum

Friskpresset Juice

40 kr

- * Grøn (æble/ agurk/citron/spinat)
- * Rød (æble/rødbede/citron/ingefær)
- * Gul (æble/lime/ingefær)

Bambú Smoothies

45 kr

- * Røde frugter & banan
- * Açaí & jordbær
- * Eksotiske frugter

Alkoholiske Drikke

Nørrebro Bryghus

Pilsner på fad (25cl/40cl) – 4.6 % 35/55 kr
** En blød pilsner med lav bitterhed.*

Classic på fad (25cl/40cl) – 4.6 % 35/55 kr
** Smagen er rund og let fyldig og har en frisk duft af humle.*

New York Lager (40cl) – 5.2 % 60 kr
** New York Lager er inspireret af en traditionel mørkgylden amerikansk pilsnertype. En kraftig øl med solid maltkarakter og karamelnoter samt blomsterduft af nordamerikansk cascade humle.*

Ravnsborg Rød (40cl) – 5.5 % 60 kr
** Ravnsborg Rød er en klassisk britisk inspireret rød ale. Rødbrun, blød, rund og fyldig med tæt maltkarakter og en frugtig og aromatisk duft. Let bitterhed som balanceres af en diskret sødme.*

Drinks

Caipirinha  75 kr
** Cachaça, limejuice & rørsukker*
Vælg mellem normal, røde frugter eller passionsfrugt

Pisco Sour  75 kr
** Pisco, citronsaft & rørsukker*
Vælg mellem normal, røde frugter eller passionsfrugt

Hamp Vodka  75 kr
** med røde frugter eller passionsfrugt*

Vin

Mousserende

Fascino, Prosecco DOC, Glera 

265 kr

* 2016, Prosecco, Italien, 11 %

* *Fascino har en strågul farve og duften er ren og har typiske Prosecco-noter af akacieblomst. Smagen fyldig og frugtagtig med nuancer af grønne æbler og marcipan.*

Rosé

Purato, Nero D'Avola 

55/250 kr

* 2016, Sicilien, Italien, 12,5 %

* *Denne rosé er lavet på Nero d'Avola. Meget syditaliensk i sin stil og smag, meget saftig og frugtig. Vidunderlig rosévin, flot mørk farve og masser af frugt og saftighed - alt sammen med god samvittighed.*

Hvid

Purato, Catarratto/Pinot Grigio 

55/250 kr

* 2016, Sicilien, Italien, 12,5 %

* *Catarratto-druen er meget aromatisk og når den høstes tidligt har den en rigtig god syre som sammen med Pinot Grigio giver en tør og aromatisk vin med en god fylde. Dejlig lys vin med et grønligt skær, aromatisk med grønne æbler i bouqueten og halvtør fyldig smag.*

Elegantly, Chardonnay 

70/325 kr

* 2016, Vin de Pays d'Oc, Frankrig, 12,5 %

* *Elegantly Chardonnay har en strågul farve med et grønligt skær. Bouqueten er domineret af abrikos, vanille og et strejf af kanel. Vinen er halvtør, let cremet og med nuancer af fersken, ananas og vanille.*

Rød

Purato, Nero D'avola 

55/250 kr

* 2016, Sicilien, Italien, 13,5 %

* *Vinen er fremstillet af Nero d'Avola, der er den mest udbredte rødvinsdrue på Sicilien. Vinen har en fin struktur, halvtør med en fin balance mellem frugt og udblødte tanniner. Medium fyldig smag med hindbær og lædernuancer.*

Atura, Cabernet Sauvignon/Merlot 

60/275 kr

* 2016, Vin de Pays d'Oc, Frankrig, 13,5 %

* *Atura har masser af frugt, fylde og elegance. Farven er dyb kirseberrød med et violet skær i kanten. I smagen står solbær, blomme og blåbær frem som de meste markante i den halvtørre, frugtrige og fyldige vin.*

Domaine de Javone, Côtes du Rhône, Syrah/Grenache 

350 kr

* 2015, Rhône, Frankrig, 14 %

* *Vinen er intens i både duft og smag, nærmest struttende af røde bær som brombær, hindbær og ribs, samt påmindelser om solbærblade og et let strejf af hvid peber. Vinen har en medium fylde og en fin, velafbalanceret tannin.*

Axel Primero, Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Carmenere/Petit Verdot/Syrah

450 kr

* 2012, Colchagua Valley, Chile, 14 % 

* *Mørk vin med en skøn duft af modne mørke frugter og egefad. Smagen er elegant og fyldig med modne tanniner og let syre. Eftersmagen hænger ved på tungen, hvor den mørke frugt går igen. Masser af elegance gør vinen helstøbt.*