

Økologisk



Vegetarisk



Vegansk



Bambú Loves



Menu



Når du spiser på Café Bambú har vi ikke kun tænkt over at maden skal smage godt, den skal også styrke din sundhed: "en investering i din sundhed".

Råvarerne, som vi bruger, har alle fantastiske sundhedsegenskaber, men en skånsom håndtering og tilberedning er nøglen til at bevare næringsstoffer og værdifulde vitaminer og mineraler.

Vidste du fx at de råvarer vi bruger kan virke præstationsfremmende, udrensende, fremme fordøjelsen, styrke kroppens naturlige forsvarssystem, dæmpe inflammation og styrker din mavetarm flora?



LEMONAID⁺
ChariTea

KONTRA
COFFEE



KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT




WIFI: Cafe Bambu 5GHz eller Cafe Bambu 2.4GHz




Nøgle: Bambu2017

Morgenmad & Brunch

(alle dage fra åben-15)

Protein Bowls

Healthy Müesli    **59 kr**
* Yoghurt, ristet müesli med rugbrødsgrøt, 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

Amerikanske (3 stk.)  **59 kr**
* Jordbær & chokolade sauce

Banan-Hamp (5 stk.)  **79 kr**
* Røde bær, valnødder & ahornsirup

(#) Ekstra: sirup, agave, honning eller chokolade sauce **10 kr**

Smørrebrød


ALL Green   **89 kr**
* Rugbrød, humus, edamamebønner, asparges, avocado, agurk, grøn salat & ristede
græskarkerner


Røget Laksemad **89 kr**
* Rugbrød, flødeost med dild, avocado, cherrytomat, røget laks, kapers & rugkerner

(#) Ekstra: avocado, laks, serrano eller æg **10 kr**

Bambú Brunch

Serrano **159 kr**
* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, æg, brie, serrano, avocado, sød kartoffel
salat, frugt, amerikansk pandekage & chia pudding

Vegetarisk  **159 kr**
* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, æg, brie, humus, avocado, sød kartoffel
salat, frugt, amerikansk pandekage & chia pudding

Vegansk  **159 kr**
* Espresso eller americano, ingefærshot, brød, ovnstegt portobello, humus, nødder,
oliven, avocado, sød kartoffel salat, frugt, hjemmelavet kage & chia pudding


Tilføj:

Latte eller cappuccino	5 kr
Chai latte eller chai matcha	10 kr
Friskpresset juice	30 kr

Info om allergener:

Vores personale kan give information om allergene ingredienser i vores retter

Snacks

Oliven ♥	39 kr
* <i>Mix af oliven</i>	
Saltede Nødder ♥	49 kr
* <i>Peanuts, mandler, cashew & pistacie</i>	
Ovnstegte Kartoffler  ♥	49 kr
* <i>med økologisk ketchup og remoulade</i>	
Mini forårsruller (10 stk.) ♥	49 kr
* <i>Grøntsager & sweet chili sauce</i>	
Humus & Brød ♥	59 kr
* <i>Kikærter, tahini, olivenolie, citronsaft, hvidløg & spidskommen</i>	

Tapasbræt

Kød	119 kr
* <i>Serrano, salsichon, salami & pate provincial</i>	
Ost 	119 kr
* <i>Gouda, ibérico, blåskimmel & brie</i>	
Bambú ♥	119 kr
* <i>Humus & brød, saltede nødder, oliven, grillet artiskok & cornichoner</i>	

Salat

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

109 kr

* Grøn salat, røde bær, asparges, rugbrød, gedeost, valnødder & honning

Suppe

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

99 kr

* Mornay sauce, dijonsennep, gratineret ost, æg, grøn salat, avocado, cherrytomat, syltet rødløg & purløg

(#) Ekstra: avocado, laks, serrano eller æg

10 kr

Veggie-dog

109 kr

* Vegansk røget pølse, remoulade/sriracha-mayo, syltet agurk, sauerkraut, rødkål, ristede løg, ovnstegte kartofler & økologisk ketchup

Burger

119 kr

* Grøntsagsbøf, remoulade/humus, røgede kikærter, grøn salat, tomat, syltet agurk, rødløg, gouda/vegansk ost, avocado, ovnstegte kartofler & økologisk ketchup

Portobello Steak

129 kr

* Portobello steak, krydderurtesmør, grøn salat, tørret tomat, artiskok & ovnstegte kartofler

Side Orders:

Brødkurv
Grøn salat

19 kr
29 kr

Dessert

Hjemmelavede Kager

39 kr

* spørg for dagens udvalg

Chokolade Mousse

59 kr

Crème Brûlée

59 kr

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
* Golden latte (krydderier & honning)	39 kr

(#) Ekstra shot/sirup/mælk

5 kr

Økologisk Te

29 kr

* Grøn kvæde, røde frugter, kamille, sort/jordbær, earl grey/roser eller citrongræs/ingefær

Kolde Drikke

Ingefærshot

15 kr

Vand

30 kr

* San Pellegrino (med brus)

* Acqua Panna (mineralvand)

Friskpresset Juice

40 kr

* Appelsin

* Æble/rødbede/citron/ingefær

* Æble/lime/ingefær

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

Bambú Smoothies (mælk og agave sirup)

45 kr

* Røde frugter & banan

* Acai & 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*

Pisco Sour  75 kr
** Pisco, citronsaft & rørsukker*

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 kirsebærrød 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

425 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.