

MENU

DANSK

KOKKENS ORD

Du skal nu til at bestille fra en menu fyldt med kvalitets råvarer fra lokale leverandører.
Maden er håndlavet, kaffen hjemmeristet og det hele er skabt med omtanke.
Bestil venligst i baren. Bon appetit!

HELE DAGEN

SNACKS 45,-

Vælg mellem oliven eller nødder

BOLLE 65,-

Ost & solbær marmelade eller
Hjemmelavet nutella

ANDERILLETTE 75,-

Perleløg, sennepskorn & brød

SCONE 55,-

Fed creme fraiche &
solbærmarmelade

COOKIE 40,-

Macadamia, hvid chokolade & citron

TIRAMISU 55,-

Mascarpone, savoiardi, espresso,
amaretto & cognac

CITRONTÆRTE 55,-

Mazarin, citrus & marengs

RABARBERKAGE 55,-

Vegansk creme, rabarber
& hibiscus

PARIS BREST 65,-

Choux, mandelpraliné &
karamelliserede mandler

FROKOST 11:30-15:00

TORSDAG AFTEN 17:00-19:30

DEMETERS HØST 95,-

Suppe m. grønne bønner, gulerødder,
løg, selleri, parmesan & pankø
Tilføj grillet brød 25,-

DEN GRØNNE OASE 138,-

Salat af spæde, grønne blade, nye
danske kartofler, grønne ærter, labneh
m. ramsløg, sort hvidløg & ærteskud
Tilføj grillet brød 25,-
Tilføj feta 25,-

CARLS KÆRLIGHED 158,-

Rørt laks på rugbrød med grillede
asparges, friske asparges,
citrus & urter
Tilføj håndpillede rejer 40,-

FRANSK AFFÆRE 168,-

Tartar af okse, sennepsmayo,
tomater, friterede kapers,
crutoner og spæde urter

TIL BØRN UNDER 12 ÅR 98,-

Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme
fraiche, sæsonens frugt & æblemost

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.

Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.

DRIKKE

MOUSSERENDE VINE

Champagne, Brut Cuvee Selection
Figuët & Fils 525,-

Cava Brut Pupitre, Penedès
Celler de l'Arboc 80 / 400,-

HVIDVIN

Riesling, Rheinhessen
Weingut Johann Schnell 80 / 400,-

Bourgogne Blanc, Bourgogne
Domaine Dubois 100 / 500,-

ROSÉVIN

Tavel Rosé, Rhône
Chateau Trinquedelle 80 / 400,-

RØDVIN

Spätburgunder, Rheinhessen
Johanninger 80 / 400,-

COCKTAILS

Gin & Tonic 95,-
Citrus sjus 95,-
Rabarber/hibiscus sjus 95,-

ØL

Glyptotekets Oase (45 cl) 70,-
Jacobsen Yakima (45 cl) 70,-
Jacobsen Brown Ale (45 cl) 70,-
Brooklyn Alkoholfri (33 cl) 60,-

VAND

Vand u. brus, flaske 25,-
Ramlösa m. brus 30,-
Isvand glas 10,-
Isvand kande 35,-
Citrus lemonade 45,-
Rabarber/hibiscus lemonade 45,-
Æblejuice fra Bellingehus 40,-
Sukkerfri iste m. mynte & lakrids 45,-

VARME DRIKKE

Filterkaffe 35,-
Refill 15,-
Espresso 30,-
Americano 35,-
Cortado 42,-
Cappuccino 48,-
Flat white 48,-
Latte 50,-
Islatte 52,-
Chai latte 50,-
Udvalg af the 40,-

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.

Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.