



CAFÉ CHINO

RESTAURANT & BAR

Vi åbnede dørene første gang i oktober 2005 på Reventlowsvej.
I februar 2013 kunne vi istedet byde velkommen i det gamle Brandts klædefabriks kedelhus.

Vi står tidligt op for at give dig et måltid af høj kvalitet.
Vi starter dagen med at bage brød, skære lokale økologiske kartofler til pommes frites & klargøre alle vores hjemmelavede retter til dagen.

Vi forbereder størstedelen af vores råvarer selv, for at du får den bedste oplevelse.

”Få det som du vil have det” er et byg-selv koncept, man udvælger selv det man ønsker.

Byg-Selv-Brunch, Byg-Selv-Bræt & Byg-Selv-Burger.

LETTE RETTER / FORRETTER

KARTOFFEL-PORRE SUPPE

Med bacon
Hertil hjemmebagt brød & smør. 79,-

KOLDRØGET LAKS

Med hjemmerørt rygeostsalat & crudité af radiser. Hertil hjemmebagt brød & smør. 79,-

BRUSCHETTA 2 slags brød med:

-Salsa, gratineret cheddar & mozzarella.
-Serranoskinke & grøn pesto. 59,-

TIGERREJER & AVOCADO

Stegt i sød chilisaucé & hvidløg.
Hertil hjemmebagt brød & smør. 89,-

SÆSON

MOULES FRITES

Blåmuslinger dampet i en sauce af hvidvin, citrongræs & fløde.
Hertil håndskårne økologiske fritter med aioli. 149,-

ØLBRAISERET GRILLKØLLE af gris

Med smørstegte rodfrugter & sovs af braiseresky
Serveres med bulgursalat. 169,-

CONFITERET ANDELÅR

Med smørstegte rodfrugter, andesovs.
Serveres med bulgursalat. 169,-

SNACKKURV

Sprøde håndskårne økologiske pommes frites, mozzarella sticks, chili cheese tops & løgringe med aioli & BBQ dip. 79,-

God at dele, eller som hovedret til én

NACHOS

Sprøde gyldne chili majschips med cheddar, jalapeños, kalamata oliven & hjemmelavet tomatsalsa. Hertil hjemmelavet guacamole, salsa & creme fraiche. 99,-

Med BBQ marinerede kylling 129,-

SANDWICH [til kl. 16.00]

Vores sandwiches laves i en hjemmebagt bolle med sprød blandet salat, agurk & rødløg.

HØNSESALAT & BACON

Cremet hjemmelavet hønsesalat med estragon. 89,-

SERRANO SKINKE & OST

Med lufttørret serranoskinke, skiveost, hjemmelavet grøn pesto. 84,-

TUNSALAT

Hjemmelavet Tunsalat med røget chili & jalapeños. 79,-

RØGET LAKS

Interval-koldrøget laks fra Island med hjemmelavet fynsk rygeostsalat. 99,-

PASTARETTER

PASTA BLUE CHEESE

Med kylling, fløde, rødløg, sorte oliven, 2 stk jalapeños, dana blue & bacon. 139,-

KARRY PASTA

Med tigerrejer eller kylling, fløde, peberfrugt, hvidløg, chili & løg i en karry-tomatsauce. 139,-

CHINOS PASTA KØDSOVS

Brunet hakket oksekød, fløde, løg & parmasan i en hjemmelavet krydret tomatsauce med hvidvin & rosmarin. 139,-

SALATER

Serveres med hjemmebagt brød & smør.

CÆSAR SALAT

Kylling, sprød hjertesalat, kalamata oliven, gulerødder, syltede cherrytomater, hjemmebagte croutoner samt hjemmerørt cæsar dressing. 139,-
Ekstra kylling. +29,-

RØGET LAKSE SALAT

Islandsk interval-koldrøget laks, rugbrødschips, sprød hjertesalat, letsyltede løg, gulerødder, tørrede tranebær hertil hjemmelavet grøn pesto. 139,-

Vi tilbyder lækre økologiske håndskårne pommes frites med valgfri dip til 39,-

SE NÆSTE SIDE →

BØRNERETTER

Kun for børn under 12 år

ONKEL JOAKIMS SKATTEKISTE

Sprøde gyldne nuggets & håndskårne økologiske pommes frites. Hertil ketchup. 64,-

BØRNEBURGER

Serveres med ketchup & håndskårne økologiske pommes frites. 89,-

PASTA KØDSOVS

Brunet hakket oksekød, fløde, løg i en hjemmelavet let krydret tomatsauce. 99,-

BRUNCH VÆRKSTEDET [Serveres til kl. 14.30]

BYG SELV BRUNCH

Sammensæt din egen brunch ud fra de nedenstående lækre valgmuligheder. Din brunch serveres med brød, rugbrød & smør ad libitum.

Vælg 5 dele 129,-

Hvis I vil dele +22,-

Tilkøb pr. del +22,-

Kig på afkrydsningskemaet på bordet

BRÆT VÆRKSTEDET [Serveres fra kl. 12.00]

BYG DIT EGET BRÆT

Sammensæt dit eget bræt ud fra de nedenstående lækre valgmuligheder. Dit bræt indeholder rugbrødschips & serveres med brød, rugbrød & smør ad libitum.

Vælg 5 dele

+ 2 tilbehør 169,-

Hvis I vil dele +29,-

Tilkøb pr. del +29,-

Tilkøb pr. tilbehør +20,-



Kig på afkrydsningskemaet på bordet

BURGER VÆRKSTEDET

Alle burgere bliver serveret med
Økologiske håndskårne pommes frites med
valgfri dip.

Vores bøffer steges en smule *rosa*.
Ønskes bøffen stegt anderledes, meldes dette
ved bestilling.

1

VÆLG BURGER

Chino's burger Burgerdressing & ketchup	126,-
BBQ burger BBQ dressing, syltet cherrytomat	129,-
Chipotle burger Røget chilimayo, løgkompot, jalapeños & ketchup	129,-
Tijuana burger Røget chilimayo, salsa, guacamole, tortillachips & jalapeños	146,-

2

VÆLG KØD

Hakkebøf på 220 g
Kyllingefilet på 175 g
Hjemmelavet Linsebøf - indeholder æg

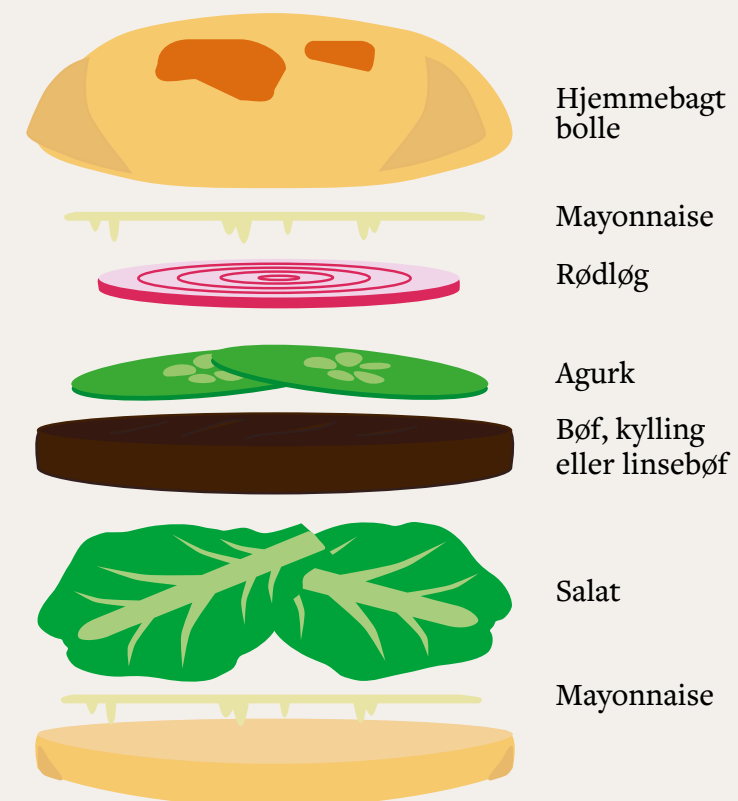
Double D:
2x hakkebøf, kyllingefilet eller linsebøf +30,-

3

VÆLG DIP

Mayonnaise
Chipotle-mayo (røget chili)
Aioli (krydret hvidløgs mayo)
BBQ

Alle burgere indeholder:



VÆLG TILBEHØR

Cheddarost	6,-
Dana Blue	9,-
Bacon	9,-
Økologisk spejlæg	9,-
Hjemmelavet guacamole	20,-
Chili cheese tops (pr. stk)	5,-
Mozzarella sticks (pr. stk)	5,-
Løgringe (3 stk)	10,-
Ekstra dip	6,-

DESSERTER

SMØRSTEGTE PANDEKAGER

Serveres med hjemmelavet jordbærflødeis
69,-

HJEMMEBAGT BROWNIE

Serveres med hjemmelavet kærnemælkssorbet
69,-

HJEMMEBAGTE COOKIES

Lakrids & tranebær cookie 19,-

Chocolate-chip cookie 19,-

VARME DRIKKE

FILTERKAFFE *ad libitum* 39,-
(Frellsens Gourmet Blend)

TE *ad libitum* 39,-
(flere varianter)

CAFFE LATTE *single shot* 39,-
double shot 45,-
go large +6,-

CHOKO LATTE 46,-

CAPPUCCINO *double shot* 45,-

ESPRESSO *single shot* 28,-
double shot 36,-

ESPRESSO MACCHIATO 36,-

CHAI LATTE 36,-

VARM KAKAO *med flødeskum* 36,-

IRSK KAFFE 49,-
(2 cL Tullamore Dew & flødeskum)

KAFFESIRUP 6,-
(Karamel, vanilje eller hasselnød)

DRIKKEVARER

VORES EGNE HJEMMELAVEDE DRIKKEVARER

FRISKPRESSET APPELSINJUICE

Lille (25 cL) 49,-
Stor (40 cL) 59,-

FRISKPRESSET LEMONADE

50 cL 59,-

ISTE

Earl grey & citrusfrugter

45 cL 49,-

SMOOTHIE

Jordbær & banan med Earl Grey

50 cL 59,-

MILKSHAKE

Jordbær eller banan

50 cL 59,-

ISKAFFE

lavet på vaniljemælk

40 cL 49,-

SODAVAND

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Danskvand, Danskvand Citrus

Lille (30 cL) 36,-
Mellem (50 cL) 44,-
Stor (80 cL) 59,-

ØKOLOGISK SØBOGAARD

Hyldeblomst, solbær, hindbær eller blåbær

25 cL 39,-

ISVAND

Pr. kuvert 50 cL 15,-

FADØL

EDELWEISS HEFETRÜB 5,5 %

Den er naturligt uklar med en karakteristisk frugtsmag & et strejf af bananduft. Øllen er forfriskende livlig & præget af en krydret smag i ganen.

Lille (25 cL)/Stor (50 cL) 49,-/69,-

SCHIØTZ, MØRK MUMME

6,5 %, 50 cL 79,-
Mumme var en kraftig, mørk & maltet øltype fra den sene middelalder. Måske den ølbryggeren forkælede sig selv med. I denne version er der tilføjet et strejf af nordiske bær.

ODENSE PILSNER, CLASSIC, 1859

Lille (30 cL) 39,-
Mellem (50 cL) 59,-
Stor (75 cL) 79,-

SPECIALØL PÅ FLASKE

FYNSK FORÅR (Økologisk)

4,6 % 33 cL 59,-
En overgæret øl, der under brygningen tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag & en dejlig fornemmelse af dansk forår.

REFSVINDINGE ALE NO. 16

5,7 % 33 cL 39,-
Mørk overgæret øl, maltet smag, strejf af nødder, let ristet aroma & en afbalanceret sødme.

SOL, MEXICO

4,5 %, 33 cL 59,-
Krystalklar med en gylden farve. Øllen er let perlende. Citrusagtig frugtighed fra den tilsatte amerikanske humle.