



CAFE CHINO

RESTAURANT & BAR

MENUKORT

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 og skære lokale Økologiske kartofler til pommes frites.

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

Konceptet ”Få det som du vil have det” er et byg-selv koncept, hvor man selv udvælger det, man ønsker fra kortet. Fokus er på vores Byg-Selv-Brunch, byg-Selv-Bræt & Byg-Selv-Burger.

LETTE RETTER

KARTOFFEL-PORRE SUPPE

Hertil hjemmebagt brød & smør. 79,-

RØGET LAKS

Med hjemmerørt rygeostsalat & grønne asparges.
Hertil hjemmebagt brød & smør. 79,-

BRUSCHETTA 2 slags brød med:

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

TIGERREJER & AVOCADO

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

God at dele, eller som hovedret til én

NACHOS

Sprøde gyldne chili majschips med cheddar, jalapeños, oliven & hjemmelavet tomatsalsa.
Hertil hjemmelavet guacamole, salsa & creme fraiche. 89,-

NACHOS MED KYLLING

Sprøde gyldne chili majschips med cheddar, jalapeños, oliven & hjemmelavet tomatsalsa,
Hertil guacamole, salsa, creme fraiche samt BBQ marinerede kyllingestykker. 114,-

SNACKKURV

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

BRUNCH [Serveres til kl. 14.30]

BYG SELV BRUNCH

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

Vælg 5 dele 129,-

Hvis I vil dele +22,-

Tilkøb pr. del +22,-

DET LUNE

- Scrambled eggs af friske Økologiske æg
- Håndskårne Økologiske fritter med aioli
- Italienske varmrøgede brunchpølser
- Toast med cheddar & pesto
- Sprødstegt bacon
- Stegte svampe
- Hjemmelavet lun leverpostej & agurker

PÅLÆGGET

- Hjemmelavet hønsesalat med estragon
- Hjemmerørt tunsalat
- Serranoskinke med letsyltet løg
- Interval koldrøget laks med pesto (Tillæg 6,-)
- Spegepølse med lakrids og chili (Tillæg 6,-)
- Nordisk trøffelsalami (Tillæg 6,-)

OSTEN

- Ost på besøg, skiftende
- Mellemlageret Riberhus skiveost
- Fransk landbrie med jordbærkompot
- Hjemmelavet fynsk rygeostsalat
- Økologisk Vesterhavsoest (Tillæg 6,-)
- Æblerøget cheddar (Tillæg 6,-)
- Morbier Ermitage lait cru (Tillæg 6,-)
- Taleggio DOP rødkit (Tillæg 6,-)

OLIVEN

- Sorte Kalamata
- Grøn Noccellara

DET SØDE

- Rødgrød med fløde
- Pandekage med sirup
- Hjemmebagt brownie med creme fraiche
- Frisk frugt
- Græsk yoghurt med jordbærkompot og honningristede havregryn

DRIKKEVARER (Til kl. 16)

FRISKPRESSET APPELSINJUICE

Lille (25 cL) 48,-

Stor (40 cL) 56,-

KAFFE AD LIBITUM

(Frelsens Gourmet Blend)

36,-

SANDWICH (til kl. 16.00)

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

CLUB SANDWICH

Med kylling, bacon og karrydressing. 89,-

SERRANO SANDWICH

Med lufttørret serranoskinke, skiveost, grøn pesto og creme fraiche. 84,-

SPICY TUNA

Tunsalat med røget chili & jalapeños 79,-

RØGET LAKS

Med hjemmelavet pesto. 89,-

Til alle vores sandwiches tilbyder vi lækre **Økologiske håndskårne pomes frites med valgfri dip til 35,-**

SALATER

Vores salater serveres med brød & smør.

BBQ MARINERET KYLLING

Indeholder sprød blandet salat, agurk, syltede cherry tomater, rødløg, gulerødder, hvidkål, oliven, jalapeños, cornichoner, croutoner, tørrede tranebær og valgfri dressing.

Ekstra kylling.

124,-
+25,-

RØGET LAKSE SALAT

Med røget laks og rugbrødschips

Indeholder sprød blandet salat, agurk, letsyltede løg, gulerødder, cornichoner, tørrede tranebær, hvidkål og valgfri dressing.

139,-

VALGFRI DRESSING

Creme fraiche, karry/abrikos, hvidløg, hjemmelavet grøn pesto eller olie/eddike.

PASTARETTER

PASTA BLUE CHEESE

Med kylling, fløde, rødløg, sorte oliven, jalapeños, Dana Blue og bacon. 139,-

KARRY PASTA

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

CHINOS PASTA

Med stykker af svinemørbrad, champignon, fløde, løg og bacon i en hjemmelavet krydret tomatsauce med hvidvin og rosmarin. 139,-

BØRNERETTER

Kun for børn under 12 år

ONKEL JOAKIMS SKATTEKISTE

Sprøde gyldne nuggets og håndskårne **Økologiske** pomes frites. Hertil ketchup. 64,-

CHINOS BØRNEBURGER

Serveres med ketchup og håndskårne **Økologiske** pomes frites. 89,-

BURGEREN (Serveres fra kl. 13.00)

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

Chinos 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

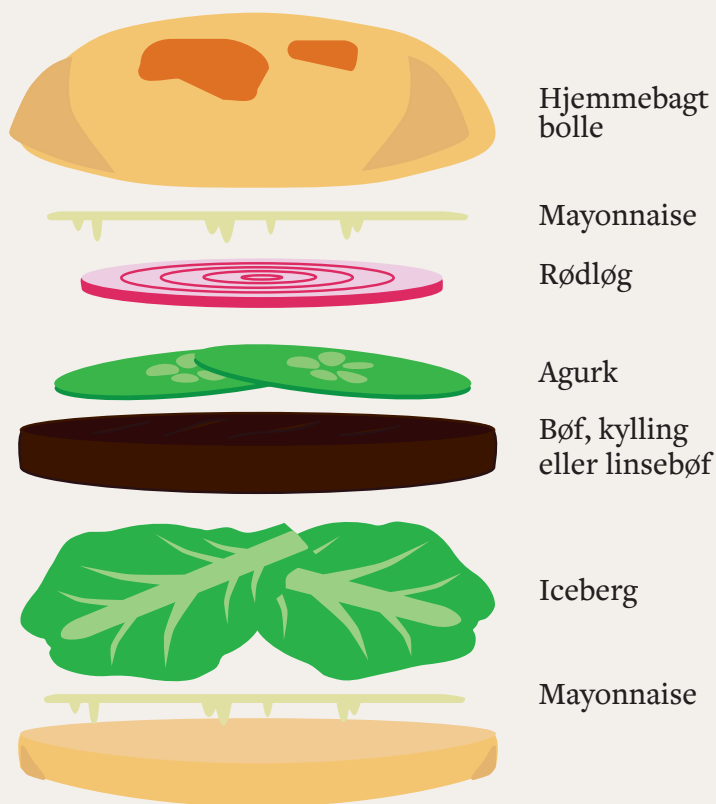
Hakkebøf på 220 g Kyllingefilet på 175 g Hjemmelavet Linsebøf - <i>indeholder æg</i>	
Double D: 2x hakkebøf, kyllingefilet eller linsebøf	+30,-

3

VÆLG DIP

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

Alle burgere indeholder:



VÆLG TILBEHØR

Cheddarost	6,-
Dana Blue	9,-
Morbier Ermitage lait cru	15,-
Taleggio DOP rødkit	15,-
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,-
Ekstra Økologiske pommes frites u/dip	29,-

BRÆTTET (Serveres fra kl. 15.00)

BYG DIT EGET BRÆT

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

Vælg 5 dele

+ 2 tilbehør 169,-

Hvis I vil dele +29,-

DET LUNE

- Italienske varmrøgede brunchpølser
- Hjemmelavet lun leverpostej hertil agurker
- Håndskårne Økologiske fritter med aioli
- Tigerrejer stegt i sød-chilisauce og hvidløg
- Confiteret Andelår (tillæg 19,-)

PÅLÆGGET

- Hjemmelavet hønsesalat med estragon
- Hjemmerørt tunsalat
- Serranoskinke med letsyltede løg
- Interval-røget laks med pesto (Tillæg 6,-)
- Spegepølse med lakrids og chili (Tillæg 6,-)
- Nordisk trøffelsalami (Tillæg 6,-)

TILBEHØRET

- Svampecreme
- Grøn pesto
- Snackpeber pesto
- Løgkompot
- Syltede cherrytomater

OSTEN

- Ost på besøg, skiftende
- Mellemlageret Riberhus skiveost
- Fransk landbrie med jordbærkompot
- Hjemmelavet fynsk rygeostsalat
- Økologisk Vesterhavsost (Tillæg 6,-)
- Æblerøget cheddar (Tillæg 6,-)
- Morbier Ermitage lait cru (Tillæg 6,-)
- Taleggio DOP rødkit (Tillæg 6,-)

OLIVEN

- Sorte Kalamata
- Grøn Noccellara

DET SØDE

- Rødgrød med fløde
- Syltede pærer med ingefær

Tilkøb pr. del +29,-
Tilkøb pr. tilbehør +20,-



DESSERTER

PANDEKAGER

Serveres med hjemmelavet jordbærflødeis 69,-

HJEMMEBAGT BROWNIE

Serveres med hjemmelavet hindbærsorbet 69,-

HJEMMEBAGTE COOKIES

Lakrids og tranebær cookie 19,-

Chocolate-chip cookie 19,-

VARME DRIKKE

FILTERKAFFE *ad libitum* 34,-
(Frellsens Gourmet Blend)

CAFFE LATTE *single shot* 34,-
double shot 40,-
Go large +6,-

CAFFE LATTE "L.A." BOUNTY 49,-

CAPPUCCINO *double shot* 39,-

ESPRESSO *single shot* 22,-
double shot 28,-

ESPRESSO MACCHIATO 34,-

ISKAFFE *lavet på vaniljemælk* 38,-

CHAI LATTE 34,-

TE *flere varianter* 34,-

VARM KAKAO *med flødeskum* 34,-

CHOKO LATTE 46,-

KAFFESIRUP 4,-
(Karamel, vanilje eller hasselnød)

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

DRIKKEVARER

VORES EGNE HJEMMELAVEDE DRIKKEVARER

MILKSHAKE (*Jordbær eller banan*) 54,-
50 cL

SMOOTHIE (*Jordbær & banan med Earl Grey*) 54,-
50 cL

FRISKPRESSET LEMONADE 54,-
50 cL

SODAVAND

(Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Danskvand etc.)

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,-

SPECIALØL PÅ FLASKE

FYNSK FORÅR

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

SCHIØTZ, BOHEMIAN PILS

5,0 %, 50 cL 79,-
Målet med Bohemian Pils er at fremstille den ultimative pilsner. Inspirationen er som Saazer og Kazbek humlen og den gulvmaltede pilsner malt, hentet i Plzen. Herudover indgår der tre andre malte, havre og et strejf af æble og kvæde.

SCHIØTZ, GYLDEN IPA

5,9 %, 50 cL 79,-
Udover den kraftige humlekarakter, som er IPA'ens særkende, har denne Schiøtz Gylden IPA, som alle øl fra Schiøtz, en inspiration fra botanikken, der giver den yderligere smagskompleksitet.

SCHIØTZ, BELGISK IPA

5,9 %, 50 cL 79,-
Schiøtz Belgisk IPA er en crossover øl - en belgisk Blonde Ale, med en US IPA karakter. Superaromatisk med krydrede frugtnoter fra citrus, hyldeblomst og guava.

SCHIØTZ, MØRK MUMME

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

SOL, MEXICO

4,5 %, 33 cL 59,-
Krystalklar med en gylden majsgul farve. Øllen er let perlende. Duften er mild og sødlig af korn og strå, derudover har den en citrusagtig frugtighed fra den tilsatte amerikanske humle.

REFSVINDINGE ALE NO. 16

5,7 % 33 cL 38,-

ROYAL, ØKOLOGISK PILSNER

4,8 % 33 cL 38,-

UDENLANDSKE FADØL

EDELWEISS DUNKEL 5,5 %

Den er naturligt uklar, kastaniebrun i farven og leder tankerne mod vanilje, kanel og smagen af ristet malt. Den er kraftig i smagen og er krydret i eftersmagen.

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

EDELWEISS HEFETRÜB 5,5 %

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

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

DANSKE FADØL

(Odense, Odense Classic eller 1859)

Lille (30 cL) 39,-

Mellem (50 cL) 59,-

Stor (75 cL) 79,-

SHANDY-ØL

(25 cL alm. øl & 25 cL Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Faxe Kondi eller Ginger Ale)

50 cL 59,-

Få en mellem dansk fadøl efter kl. 22 til en lille fadøls pris.

SPECIALØL PÅ FLASKE

På prøve

KISSMEYER

Flere varianter

33 cL

59,-