



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.

”VÆRKSTEDET” er et byg-selv koncept, hvor man selv udvælger det man ønsker.

Brunch Værkstedet, Tapas Værkstedet & Burger Værkstedet

LETTE RETTER / FORRETTER

KOLDRØGET LAKS

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

TIGERREJER & AVOCADO

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

BRUSCHETTA 2 slags brød med:

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

SÆSON

WOK MED JASMINRIS

Kylling & grøntsager i karameliseret sød-chilisaucé toppet med knust peanuts 149,-

MOULES FRITES

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

CONFITERET ANDELÅR

Med smørstegte rodfrugter, andesovs. Hertil håndskårne Økologiske fritter. 169,-

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.

Med BBQ marinerede kylling 99,-
129,-

SNACKKURV

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

79,-

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,-

TUNSAT

Hjemmelavet Tunsalat med røget chili & jalapeños. 79,-

RØGET LAKS

Koldrøget laks med hjemmelavet fynsk rygeostsalat. 99,-

SALATER

Serveres med hjemmebagt brød & smør.

CÆSAR SALAT

Kylling, sprød hjertesalat, kalamata oliven, gulerødder, syltede cherrytomater, hjemmebakte croutoner samt hjemmerørt cæsar dressing. 139,-

Ekstra kylling. +29,-

VARMRØGET LAKSE SALAT

sprød hjertesalat, rugbrødschips, 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 →

PASTARETTER

PASTA BLUE CHEESE

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

KARRY PASTA

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

MEXIKANSK PASTA

Kylling, Salsa, fløde, løg, champignon, jalepeños 139,-

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,-

BØRNEPASTA

Pølser, bacon, fløde, let krydret tomatsauce. 89,-

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

TAPAS 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,-
KARRY burger Karry-abrikos dressing, hjemmesyltet ananas	129,-
Chipotle burger Røget chilimayo, løgkompot, jalapeños & ketchup	129,-
Tijuana burger Røget chilimayo, salsa, guacamole, tortillachips & jalapeños	146,-

2

VÆLG KØD

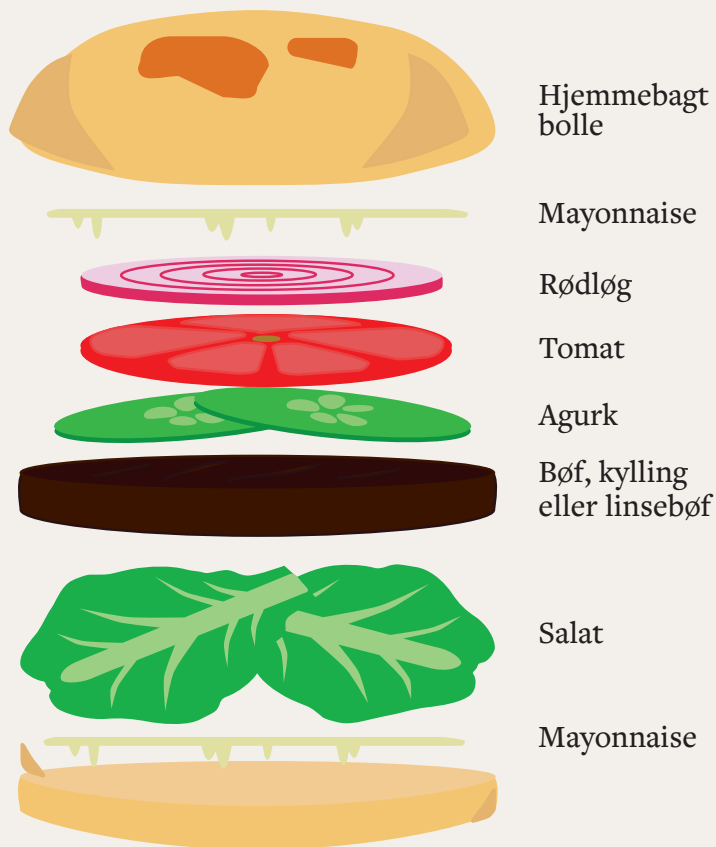
Hakkebøf på 220 g	
Kyllingefilet på 175 g	
Hjemmelavet Linsebøf - indeholder æg	
Double D: 2x hakkebøf, kyllingefilet eller linsebøf	+30,-

3

VÆLG DIP

Mayonnaise	
Chipotle-mayo (røget chili)	
Aioli (krydret hvidløgsmayo)	
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

med hjemmelavet jordbærflødeis

69,-

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE

59,-

RØDGRØD MED FLØDE

49,-

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*)

AMERICANO *single shot* 30,-
double shot 36,-

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

CHOKO LATTE 46,-

CAPPUCCINO *double shot* 45,-

ESPRESSO *single shot* 30,-
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

40 cL 59,-

FRISKPRESSET LEMONADE

50 cL 59,-

ISTE *Earl grey & citrusfrugter*

45 cL 49,-

SMOOTHIE *Jordbær & banan med Earl Grey*

50 cL 59,-

MANGO & KOKOSMÆLK BLEND

50 cL 59,-

ISKAFFE *lavet på vaniljemælk*

40 cL 59,-

MILKSHAKE *Jordbær eller banan*

50 cL 59,-

SODAVAND

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

Lille (30 cL) 36,-

Mellem (50 cL) 49,-

Stor (80 cL) 64,-

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 frugtssmag & 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.