

BRUNCHVÆRKSTEDET

À la carte brunch indtil kl. 14.00.

Se afkrydsningsskema på bordet.

FROKOSTRETTER TIL KL. 16.00

CILBIR "Turkish eggs"

Pocheret æg på yoghurtcreme toppet med brunet smør.
Hertil hjemmebagt surdejsbrød.

139.-

SURDEJSBRØD, POCHERET ÆG OG AVOCADO

Toppet med ærteskud.

149.-

SURDEJSBRØD & HØNS

Toppet med syltede bølgehatte & friskrevet
vesterhavssost.

149.-

SURDEJSBRØD, LAKSERILLETTE

Toppet med Letsyltede rødløg.

149.-

SURDEJSBRØD, SERRANOSKINKE & OST

Toppet med Hjemmelavet grøn pesto.

139.-



Scan for english
menu & order form

FORRETTER

BAGT TOMINOOST

Italiensk tominoost bagt på en bund af
hjemmelavet svampecreme, toppet med
bacon & croutoner.
Hertil hjemmebagt surdejsbrød & Øko smør.

99.-

CARPACCIO AF BRASAOLA

toppet med rucola, friskrevet parmasan, letsyltede rødløg,
semidried cherrytomater, balsamico glace & kerner.
Hertil hjemmebagt surdejsbrød & Øko smør.

99.-

TIGERREJER & AVOCADO

Tigerrejer stegt i sød chilisaucé,
avocado, letsyltede rødløg & semidried
cherrytomater.
Hertil hjemmebagt surdejsbrød & Øko smør.

99.-

LINSESUPPE

Vegetarisk krydret suppe med røde linser.
Hertil hjemmebagt surdejsbrød & Øko smør.

79.-

SNACKS

SNACKKURV

Håndskårne Øko fritter, mozzarella sticks,
chili cheese tops & løgringe.
Hertil aioli & BBQ dip.

99.-

HÅNDSKÅRNE ØKO FRITTER INKL. 1 DIP

59.-

Hertil valgfri dip:

Mayonnaise

Aioli

Chipotlemayo (røget chili)

Brun sovs

+15.-

CRISPY CHEESY NACHOS

Med 2 slags cheddar, jalapeños & oliven.
Hertil hjemmelavet guacamole,
salsa & creme fraiche.

129.-

Med BBQ marineret kylling

169.-

BURGERE 2.0

En kvalitetsoplevelse

Vi går tilbage til rødderne og bringer vores burgere til et nyt niveau!

For 20 år siden startede vi med at lave burgere fra bunden, og nu kombinerer vi den erfaring med de bedste teknikker og råvarer.

Resultatet? Burgere 2.0 – en perfekt balance mellem smag, tekstur og kvalitet.

Vi har skabt en bøf, der forener det bedste fra tre verdener, den intense smag af stegeskorpe fra en smashburger, dybden fra modnet kød og friskheden fra friskhakket kød.

Hver bid er en hyldest til vores håndværk og passion for mad.

Velkommen til en ny æra af burgere – velkommen til Burgere 2.0!

BURGEREN

UDEN TILBEHØR

DEN KLASSISKE

Signatur hakkebøf af 210g SASHI, agurk, tomat, løg, burgerdressing & ketchup.

129.-

ØL ANBEFALING: BOHEMIAN BALLROOM

SIGNATUR CHILI

Signatur hakkebøf af 210g SASHI, røget chilimayo, bbq & karameliseret løgkompot.

139.-

ØL ANBEFALING: NEW ENGLAND IPA

BØFSANDWICH

Signatur hakkebøf af 210g SASHI, røget chilimayo, letsyltet rødkål, karameliseret løgkompot, letsyltede løg & brun sovs.

149.-

ØL ANBEFALING: AFFLIGEM DUBBEL

MEXICO

Signatur hakkebøf af 210g SASHI, røget chilimayo, salsa, guacamole, tortillachips & letsyltede løg.

149.-

ØL ANBEFALING: GREAT GRANDPA

Burgere fås også med vegansk bøf baseret på ærter eller med crispy kylling.

TOPPING

Extra Signatur bøf af 210g SASHI	59.-
Cheddarost	9.-
Danablu	12.-
Bacon	12.-
Øko spejlæg	12.-

FREDAG & LØRDAG -

AFTENSTILBUD

DOBBELT UP PÅ ALLE

10 SLAGS FADØL

FRA KL 20:00 TIL 22:00

&

2 ENS COCKTAILS FRA VORES

DRINKSKORT TIL 120 KR.

SIDES

GUACAMOLE

25.-

CHILI CHEESE TOPS

3 STYK 25.-

MOZZERELLA STICKS

2 STYK 20.-

LØGRINGE

3 STYK 15.-

HÅNSKÅRNE

ØKO FRITTER

50.-

PARMESAN FRIES

AF HÅNSKÅRNE

ØKO KARTOFLER

59.-

SWEET PATATO FRIES

69.-

DIP

Mayonnaise	9.-
Chipotlemayo (røget chili)	9.-
Aioli (krydret hvidløgsmayo)	9.-
Brun sovs	19.-

HOVEDRETTER

BRÆTVÆRKSTEDET

À la carte tapasbræt fra kl 14:00

Se afkrydsningskema på bordet .

CÆSARSALAT

Kylling, hjertesalat, gulerødder, semidried cherrytomater, hjemmebakke croutoner & friskrevet parmesan, samt hjemmerørt cæsardressing.

159.-

VARMRØGET LAKSESALAT

Sprød hjertesalat, letsyltet rødkål, rygeost, rugbrødschips, letsyltede rødløg & gulerødder, vendt i en spicy dressing.

179.-

WOK

Stegte grøntsager i vores signatur woksauce. Hertil jasminris.

Med kylling	179.-
Med Tigerrejer	199.-

FISH & CHIPS

Paneret kuller, goma grønt, grillet citron, håndskårne Øko fritter & tatarsauce.

199.-

CHINOS PASTA 2.0

Braiseret gourmet gris fra Ladegaards DUROC, svampe, rødløg & semidried cherrytomater i en grillet snackpeber-tomatsauce.

Toppes med en generøs omgang friskrevet parmesan.

179.-

BLUE CHEESE PASTA

Kylling, rødløg, sorte oliven & lidt jalapeños i en cremet sauce af blåskimmelost og fløde.

159.-

KARRY PASTA

Fløde, peberfrugt, hvidløg & løg i karry-tomatsovs.

Med kylling	159.-
Med Tigerrejer	179.-

SPØRG EFTER DESERT OG KAFFE KORT