

BRUNCH MENU

Design your own brunch. Please fill in one slip per person.



You have a choice of 5 or 7 dishes. Try different dishes or pick several helpings of your favourite. Please tick below.

5 dishes DKK 149 or **7 dishes DKK 179**

Gluten-free Vegetarian

BAKERY

- Dark rye bread
- Home baked bread roll
- Danish pastry
- Churros with cinnamon sugar
- Gateau Marzel – Chocolate cake

BOWLS

- Blakstampur - buttermilk bowl with sweet biscuits
- Three-cereal porridge with apples, roasted nuts and caramel

HOT DISHES

- Fried egg with fried mushrooms
- Soft-boiled egg with toast and cress
- Sausages with Katrina ketchup
- Ranchero beans
- Smoked bacon with romesco sauce
- Grilled broccolini with hemp oil and yeast flakes

COLD DISHES

- Tomato salad with mozzarella and pesto
- Pear salad topped with walnut and blue cheese
- Grapefruit with mint sugar
- Hot-smoked salmon with cottage cheese, Edamame beans and toasted buckwheat
- Cheese with house citrus junket
- Chocolate spread
- Fruit salad with chia and vanilla cream

BEVERAGES

- Organic coffee, free refill **kr. 30**
- Choice of A.C. Perch Tea **kr. 35**
- Fresh organic juice **kr. 49**
- Cold-brew fruit tea **kr. 49**
- Sparkling wine **kr. 65**

NAME _____

TABLE NO

For the waiter to fill in

BRUNCH MENU

Design your own brunch. Please fill in one slip per person.



You have a choice of 5 or 7 dishes. Try different dishes or pick several helpings of your favourite. Please tick below.

5 dishes DKK 149 or **7 dishes DKK 179**

Gluten-free Vegetarian

BAKERY

- Dark rye bread
- Home baked bread roll
- Danish pastry
- Churros with cinnamon sugar
- Gateau Marzel – Chocolate cake

BOWLS

- Blakstampur - buttermilk bowl with sweet biscuits
- Three-cereal porridge with apples, roasted nuts and caramel

HOT DISHES

- Fried egg with fried mushrooms
- Soft-boiled egg with toast and cress
- Sausages with Katrina ketchup
- Ranchero beans
- Smoked bacon with romesco sauce
- Grilled broccolini with hemp oil and yeast flakes

COLD DISHES

- Tomato salad with mozzarella and pesto
- Pear salad topped with walnut and blue cheese
- Grapefruit with mint sugar
- Hot-smoked salmon with cottage cheese, Edamame beans and toasted buckwheat
- Cheese with house citrus junket
- Chocolate spread
- Fruit salad with chia and vanilla cream

BEVERAGES

- Organic coffee, free refill **kr. 30**
- Choice of A.C. Perch Tea **kr. 35**
- Fresh organic juice **kr. 49**
- Cold-brew fruit tea **kr. 49**
- Sparkling wine **kr. 65**

NAME _____

TABLE NO

For the waiter to fill in

BRUNSJ MATSKRÁ

Vinarliga útfyll ein seðil pr. persón




Vel teir rættirnar tær lystir, vel ímillum 5 ella 7 rættir,
ymiskar rættir ella fleiri av sama slag. Frámerk niðanfyri.



5 rættir kr. 149 ella **7 rættir kr. 179**

Glutenfrítt  Vegetar 







BAKSTUR

- Myrkt rugbreyð
- Heimabakaður bolli
- Wienarbreyð
- Churros við kanelsukri
- Gateau Marzel – Sjukuláta kaka 











AT SÚPA

- Blakstampur við kamarjunkarum 
- Tríkornagreytur við súreplum,
ristaðum nøtum og karamelli 

HEITT

- Steikt egg við steiktum soppum 
- Bleyttkókað egg við ristaðum breyði og karsi
- Pylsur við Katrína ketsjuppi 
- Bønurættur “Rancheros”  
- Roykt flesk við romesko 
- Grillað brokkolini við hampolju og gerflykrum 

KALT

- Tomatsalat við mozzarellaosti og pesto  
- Salat við peru, valnøt og bláosti 
- Greypfrukt við myntusukri  
- Heitroyktur laksur við smáttuosti,
edamamebønum og ristaðum bókhveiti 
- Ostur við heimagjörðum sitrusloypingi 
- Smyrjisjokuláta  
- Fruktsalat við chiafræum og vaniljukremi 

DREKKA

- Vistfrøðiligt kaffi, ókeypís áfylling **kr. 30**
- A.C. Perch Te, ymisk sløg **kr. 35**
- Vistfrøðiligt djús **kr. 49**
- Kaltbryggjað fruktte **kr. 49**
- Brúsandi vín **kr. 65**

NAVN _____

BORD NR.
Tænarin fyllur út

BRUNSJ MATSKRÁ

Vinarliga útfyll ein seðil pr. persón




Vel teir rættirnar tær lystir, vel ímillum 5 ella 7 rættir,
ymiskar rættir ella fleiri av sama slag. Frámerk niðanfyri.



5 rættir kr. 149 ella **7 rættir kr. 179**

Glutenfrítt  Vegetar 







BAKSTUR

- Myrkt rugbreyð
- Heimabakaður bolli
- Wienarbreyð
- Churros við kanelsukri
- Gateau Marzel – Sjukuláta kaka 











AT SÚPA

- Blakstampur við kamarjunkarum 
- Tríkornagreytur við súreplum,
ristaðum nøtum og karamelli 

HEITT

- Steikt egg við steiktum soppum 
- Bleyttkókað egg við ristaðum breyði og karsi
- Pylsur við Katrína ketsjuppi 
- Bønurættur “Rancheros”  
- Roykt flesk við romesko 
- Grillað brokkolini við hampolju og gerflykrum 

KALT

- Tomatsalat við mozzarellaosti og pesto  
- Salat við peru, valnøt og bláosti 
- Greypfrukt við myntusukri  
- Heitroyktur laksur við smáttuosti,
edamamebønum og ristaðum bókhveiti 
- Ostur við heimagjörðum sitrusloypingi 
- Smyrjisjokuláta  
- Fruktsalat við chiafræum og vaniljukremi 

DREKKA

- Vistfrøðiligt kaffi, ókeypís áfylling **kr. 30**
- A.C. Perch Te, ymisk sløg **kr. 35**
- Vistfrøðiligt djús **kr. 49**
- Kaltbryggjað fruktte **kr. 49**
- Brúsandi vín **kr. 65**

NAVN _____

BORD NR.
Tænarin fyllur út