

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 199 or **7 dishes DKK 219**

Gluten-free Vegetarian

BREAD INCLUDED

Gluten-free

PASTRY

Chocolate croissant

Churros with cinnamon sugar

Brownie with Crème fraiche

BOWLS

Blakstampur - buttermilk bowl with sweet biscuits

Three-cereal porridge with apples, roasted nuts and caramel

HOT DISHES

Fried egg with padron

Soft-boiled egg with toast and cress

Chorizo við Bloody Mary ketchup

Smoked bacon and Ranchero beans

Grilled broccolini with oil and yeast flakes

COLD DISHES

Tomato salad with sunflower seeds, mozzarella, pesto and balsamico

Grapefruit with mint sugar

Hot-smoked salmon with cottage cheese, Edamame beans, toasted Pine nuts and Sesam dressing

Cheese with lemon curd

Chocolate spread with Hazelnut

Fruit salad with chia seeds and vanilla cream

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 199 or **7 dishes DKK 219**

Gluten-free Vegetarian

BREAD INCLUDED

Gluten-free

PASTRY

Chocolate croissant

Churros with cinnamon sugar

Brownie with Crème fraiche

BOWLS

Blakstampur - buttermilk bowl with sweet biscuits

Three-cereal porridge with apples, roasted nuts and caramel

HOT DISHES

Fried egg with padron

Soft-boiled egg with toast and cress

Chorizo við Bloody Mary ketchup

Smoked bacon and Ranchero beans

Grilled broccolini with oil and yeast flakes

COLD DISHES

Tomato salad with sunflower seeds, mozzarella, pesto and balsamico

Grapefruit with mint sugar

Hot-smoked salmon with cottage cheese, Edamame beans, toasted Pine nuts and Sesam dressing

Cheese with lemon curd

Chocolate spread with Hazelnut

Fruit salad with chia seeds and vanilla cream

NAME _____

TABLE NO
For the waiter to fill in

BRONSJ MATSKRÁ

KATRINA
CHRISTIANSEN

Vinarliga útfyll ein seðil pr. persón

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




5 rættir kr. 199 ella **7 rættir kr. 219**

Glutenfritt  Vegetar 





BREYÐKURV ÍROKNAÐ

Glutenfritt  









BAKSTUR

- Horn við sjokulátu 
- Churros við kanelsukri 
- Brownie við súrróma  












AT SÚPA

- Blakstampur við kamárjunkarum  
- Tríkornsgreytur við súreplum,
ristaðum nøtum og karamelli  

HEITT

- Steikt egg við padron  
- Bleyttkókað egg við snerktum breyði  
- Chorizo with Bloody Mary Ketchup 
- Roykt flesk og rancheros-bønir 
- Grillað brokkolini við olju og gerflykrum  

KALT

- Tomat salat við sólsikkukjarnum,
mozzarella, pesto og balsamico  
- Greypfrukt við myntusukri  
- Heitroyktur laksur við smáttuosti, edamamebønnum,
ristaðum pinjukjarnum og Sesam dressing 
- Ostur við heimagjörðum sitrusloypingi  
- Smyrjusjokuláta við heslinøt  
- Fruksalat við chiafræum og vaniljukremi  

NAVN _____

BORÐ NR.
Tænarin fyllur út

BRONSJ MATSKRÁ

KATRINA
CHRISTIANSEN

Vinarliga útfyll ein seðil pr. persón

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

5 rættir kr. 199 ella **7 rættir kr. 219**

Glutenfritt  Vegetar 





BREYÐKURV ÍROKNAÐ

Glutenfritt









BAKSTUR

- Horn við sjokulátu 
- Churros við kanelsukri 
- Brownie við súrróma  












AT SÚPA

- Blakstampur við kamárjunkarum  
- Tríkornsgreytur við súreplum,
ristaðum nøtum og karamelli  

HEITT

- Steikt egg við padron  
- Bleyttkókað egg við snerktum breyði  
- Chorizo with Bloody Mary Ketchup 
- Roykt flesk og rancheros-bønir 
- Grillað brokkolini við olju og gerflykrum  

KALT

- Tomat salat við sólsikkukjarnum,
mozzarella, pesto og balsamico  
- Greypfrukt við myntusukri  
- Heitroyktur laksur við smáttuosti, edamamebønnum,
ristaðum pinjukjarnum og Sesam dressing 
- Ostur við heimagjörðum sitrusloypingi  
- Smyrjusjokuláta við heslinøt  
- Fruksalat við chiafræum og vaniljukremi  

NAVN _____

BORÐ NR.
Tænarin fyllur út