



# HVERDAGE

## FORMIDDAG

Man-fre 11-16:30

Økologisk ølandshvedebolle 30  
med økologisk smør, økologisk Danbo-ost og hjemmelavet marmelade

Økologisk ølandshvedebolle 15

Sødt fra 25  
fx cookie, hindbærssnitte, brownie etc.

Smoothie 50

## FROKOST

Man-fre 11-16:30

Nordisk fladbrød\* 59

Vælg mellem:

- Friteret torsk og tartarsauce
- Anderillettes med friske urter
- Avocado, æg og mild dressing af frisk gedeost

Croque Monsieur\* 65

Grillet surdejsbrød med skinke og ost

Croque Madame\* 75

Croque Monsieur med pocheret æg

Dagens salat\* 75

Dagens suppe\* 65

Del julen (2 personer) 180

Del julen med en ven. I får:

- Lun leverpostej med tørristet bacon
- Lun fiskefrikadelle med hjemmerørt remoulade
- Koldrøget laks med sennepsmayo og urtesalat
- Anderillettes med urter
- Rugbrød, ølandshvedebrød og rørt smør
- Risalamande med kirsebærsauce og sukkerristede mandler

Tilkøb til Del julen ved minimum 10 personer:

Økosteg med sprøde sværd og rødkål 35

Sødt fra 25  
fx cookie, hindbærssnitte, brownie, etc.

## AFTEN

Ons-fre 17-20

Charcuteri 85  
Charcuteritallerken med hummus, pesto, oliven og grillet ølandshvedebrød

De tre skåle 50  
Rodfrugtchips, salt & vinegar popcorn og Kantinas krydrede nødder

Samtalemad 125  
Børn 0-12 år 75

Vælg mellem:

Confiteret andelår\*  
med syltet rødkål, rødvinssauce og smørsauterede kartofler med urter og knas

Grambogård-gris\*  
med sprød crust, æblekompot, Dijon-sennep rørt med honning og brændende kærlighed

Saltbagt selleri (vegetar)\*  
serveret med karamelliserede skalotteløg, confiterede jordsskokker, gremolata og rodfrugtchips

## DESSERT

Ons-fre 17-20

Klassisk risalamande\* 60  
med sukkerristede mandler og kirsebærsauce

Risengrød\* 45  
med kanel sukker og smørklat

Friskbagt chokoladefondant\* 65  
med appelsinsalat og krokantis

## DRIKKEVARER

Varmt, koldt, vin og bobler: Se næste side.

## TAKEAWAY

Tag frokost med i parken, eller få lækker aftensmad med hjem. Alle retter markeret med \* kan købes som takeaway.



# WEEKEND

## BRUNCH

Lør-søn 10-15

5 retter 130

7 retter 150

### Bagværk

- Brødkurv med rørt økologisk smør
- Croissant
- Chokoladecroissant

### Mejeri & æg

- Økologiske rørag af æg fra Niels og Grete med urtesalat
- Økologisk Thise yoghurt 10% med kompot og honningstet müsli
- Unika Gammel Knas ost med relish

### Frugt & grønt

- Frisk skåret frugt
- Avocado med estragonmayonnaise, urter og knasende rug
- ½ rød grapefrugt med økologisk urtehonning

### Kød & fisk

- Karljohanpølse med ketchup og sennep
- Anderillettes med urtesalat
- Koldrøget laks med sennepsmayo og krydderurtesalat

### Sødt & lækkert

- Vaffel med chaisirup og flødeskum
- ENIGMA nøddepålæg med Valrhona-chokolade
- Grød med noget sødt og noget sprødt
- Kantina-ridder med kanel, æble og citron

### Børnebrunch

70

- Rugbolle med chokolade og æble
- Rørt økologisk smør
- Vaffel med chaisirup og flødeskum
- Skåret frisk frugt
- Økologisk Thise yoghurt 10% med kompot

Udfyld en bestillingsseddel, og aflever den ved Kantinas kasse.

## DRIKKEVARER

### Varme

Latte 40 / 45

Cappuccino 40

Cortado 30

Espresso 30

Americano 30

Filterkaffe 30

Iskaffe 45

T-Town the kop/thepotte 30 / 55

Varm chokolade 35

lavet på Valrhona-chokolade med flødeskum

### Kolde

Vand i karaffel (70 cl)  
m/ eller uden brus 20

Frossen smoothie 50  
Se tavlen for udvalg

Meyers most (25 cl) 25

Limonade (27,5 cl) 30

Naturfrisk sodavand (25 cl) 20

Naturfrisk juice (27,5 cl) 30

Kildevand i flaske (50 cl) 20

Nørrebro Bryghus flaskeøl (40 cl) 50

### Vin

#### Hvid

Meyers Hvid, Riesling, Tyskland 65 / 275  
Husets hvid

Sauvignon Blanc Les Rafelieres 55 / 225  
Val de Loire IGP

Chardonnay, Hob Nob, Frankrig 85 / 295

#### Rød

Meyers Rød, Cotès du Rhône, Frankrig 65 / 275  
Husets rød

Pinot Noir Les Rafelieres VDF, Frankrig 65 / 275

Valpolicciella Velpantena Altaro, Italien 85 / 295

#### Rosé

Cabernet Franc, Les Rafelieres 65 / 275

#### Bobler

Meyers bobler, mousserende Riesling, Tyskland 85 / 395