



# 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.

## FROKOST

Man-fre 11-16:30

Nordisk fladbrød\* 59

Vælg mellem:  
- Friteret torsk og tartarsauce  
- Hønsesalat 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

Dagens varme ret (fra kl. 12)\* 100

Del vinteren (2 personer) 180  
Del vinteren med en ven. I får:  
- Roastbeef med hjemmerørt remoulade  
- Hønsesalat med urter  
- Koldrøget laks med gedeostcreme og urtesalat  
- Lun fiskefrikadelle med hjemmerørt remoulade  
- Rugbrød, ølandshvedebrød og rørt smør  
- Æblekompot med sprødt knas og flødeskum

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

## AFTEN

Ons-fre 17-20

Dagens varme ret\* 100

Del vinteren (2 personer) 180  
Se under 'Frokost'

Nordisk fladbrød\* 59  
Vælg mellem:  
- Friteret torsk og tartarsauce  
- Hønsesalat 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

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

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

## DESSERT

Ons-fre 17-20

Friskbagt chokoladefondant\* 65  
med syltet appelsinsalat og nougatis

## 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 røræg af æg fra Niels og Grete med krydderurtesalat
- Økologisk Thise yoghurt 10% med kompot og honningristet müsli
- Unika Den Hvide Dame ost med relish

### Frugt & grønt

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

### Kød & fisk

- Karljohanpølse med ketchup og sennep
- Hønsesalat af Løgismose-kylling med friske urter
- Koldrøget laks med gedeostere og krydderurtesalat
- Charcuteri med pesto og hummus

### Sødt & lækker

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

### Børnebrunch

70

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

*Udfyld en bestillingsseddel, og aflever den ved Kantinas kasse.*

## AFTERNOON TEA

Lør-søn 14-16

Afternoon Tea (skal forudbestilles) 150

Klassisk Afternoon Tea med et Kantina-twist og inkl. T-Time te/Estate kaffe ad libitum

## 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) 20  
m/ eller uden brus

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