



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
Se tavlen

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

Samtalemad 125
Børn 0-12 år 75

Vælg mellem:

Butter Chicken*
på økologisk Løgismose-kylling serveret med perlebyg, ristede cashewnødder og urtecremefraiche

Chili con carne*
Kantina-style på skært oksekød med hjemmelavet salsa og urtecremefraiche samt Ølandshvedebrød

Pasta Parpadelle (vegetar)*
vendt med græskarcreme, urter og brændte løg og toppet med friskrevet parmesan (økologisk Løgismose-kylling kan tilsættes for 25 kroner)

Dagens varme ret* 100
Se tavlen

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 gedeostcreme 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

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

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

T-Town te (kop/tepotte) 30 / 55

Varm chokolade 35

lavet på Valrhona-chokolade med flødeskum

Kolde

Vand i karaffel (70 cl) med eller uden brus 20

Frossen smoothie 50

Se tavlen for udvalg

Meyers Most (25 cl) 25

Meyers Brus (25 cl) 25

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