

MENU

FROKOST

MAN-FRE 11:00-16:30

Økologisk ølandshvedebolle 30,-
med økologisk smør, Danbo-ost og hjemmelavet marmelade
Organic ølands wheat bun from Meyers Bakery with organic butter, cheese and home-made marmalade

Økologisk ølandshvedebolle 15,-
med økologisk smør
Organic ølands wheat bun from Meyers Bakery with organic butter

Sødt (se montren) fra 20,-
Cakes and sweet bread, see today's selection at the counter

Sandwich på rug- og chiabrød 59,-
Sandwich on organic rye and chia bread
Vælg mellem/choose between:
- Hønsesalat med urter og bacon
- *Chicken salad with herbs and bacon*
- Avocado, æg, tomat, hummus og pesto
- *Avocado, egg, tomato, hummus and pesto*

Sandwich på rug- og chiabrød 75,-
med friteret torsk og tartarsauce
Sandwich on organic rye and chia bread with fried codfish and sauce tartare

Dagens salat (se tavlen) 75,-
Today's salad (see our blackboard)

Dagens suppe (se tavlen) 65,-
Today's soup (see our blackboard)

Avocado på ristet rugbrød 55,-
med estragonmayo og friske urter
Avocado on roasted ryebread with tarragon mayonnaise and fresh herbs

Tilkøb/Add

Pocheret æg 10,-
Poached egg

Vegetarplatte 65,-
Vegetarian platter
Ristet rugbrød med hummus og friske forårsruller med peanuttip
Roasted rye bread with hummus and fresh spring rolls with peanut sauce

Croque Monsieur 75,-
Grillet økologisk ølandshvedebrød med krydret skinke, økologisk Danbo-ost, Dijonsennep, tomat og bechamel toppet med Vesterhavkost og parmesan
Organic ølands wheat bread with ham, organic Danbo cheese, Dijon mustard, tomato and bechamel topped with Nordic Sea cheese and parmesan

Croque Madame 85,-
Croque Monsieur med pocheret æg
Croque Monsieur with a poached egg

Fish & Chips 145,-
1/2 portion 75,-
med citron, tartarsauce og aioli
with sauce tartare, lemon and aioli

Torsdagens lune ret (se tavlen) 125,-
Hot dish Thursday
Hver torsdag 17:00-20:00
Spis her, eller tag med hjem
Every Thursday from 17:00 to 20:00
Eat in or takeaway

**TAKE AWAY
PICNIC STYLE
ON ALL FOOD**

Del efteråret (2 personer) 180,-
Autumn for Two (2 people)
- Varmrøget lakserillettes med sprød rug
- *Smoked salmon rillettes with crispy rye*
- Hønsesalat med urter og bacon
- *Chicken salad with herbs and bacon*
- Frikadelle med chimichurri
- *Meat ball with chimichurri*
- Avocado med friske urter
- *Avocado with fresh herbs*
- Æble- og ingefærtrifli med crumble og vaniljecreme
- *Apple and ginger trifle with crumble and vanilla cream*

Burger 95,-
med bøfaf økologisk okse serveret i briochebolle med aioli, Vesterhavkost, karamelliseret løgkompot, tomater samt sprød salat
Burger with organic beef in a brioche bun with aioli, shredded North Sea cheese, caramelized onions, tomato and crispy salad

Vegetarburger 95,-
med sprød urtefalafel serveret i briochebolle med romesco samt tomatsalsa og sprød urtesalat
Vegetarian burger with crispy herb falafel served in a brioche bun with romesco sauce, tomato salsa and crispy salad

Tilkøb til burger/Add to burger
Grove chips 30,-
med sennepsmayonnaise
Chips with mustard mayonnaise

Friterede polentachips 35,-
med trøffelolie serveret med aioli
Fried polenta chips with truffle oil served with aioli

Tårn af ølindbagte løgringe 40,-
med chilimayonnaise
Stack of beer battered onion rings with chili mayonnaise

ENIGMA

BOOK BORD PÅ WEB.ENIGMA.DK

KONTAKT CAFEEN PÅ 3341 0920 ELLER KANTINA@ENIGMA.DK

CAFEEN DRIVES I SAMARBEJDE MED MEYERS

MENU

BRUNCH

LØR-SØN 9:00-15:00

BAGVÆRK

Brødkurv (til 1 eller 2) 15,- / 25,-
med økologisk ølandshvedebrød,
groft rugbrød og rørt økologisk smør
*Organic ølands wheat bread, rye bread
and organic butter*

TILBEHØR

Hjemmelavet marmelade 20,-
Homemade marmelade

ENIGMAS nøddepålæg 20,-
med Valrhona-chokolade
*ENIGMA's hazelnut and Valrhona
chocolate spread*

Lemoncurd 20,-

Hummus 20,-

MEJERI & ÆG

Økologisk rørræg 30,-
af æg fra Niels & Grete med friske
krydderurter
Organic scrambled eggs with fresh herbs

Pocheret æg 25,-
med ristet rug og krydderurter
*Poached egg with roasted rye
and fresh herbs*

Økologisk Thise yoghurt 30,-
10% med frisk mynte, agavesirup
og honningristet müsli
*Organic yoghurt 10% with fresh mint,
agave syrup and honey toasted muesli*

Unika ost Den Hvide Dame 35,-
med chutney og knækbrød
*Unika white cheese with chutney
and crackers*

SØDT & LÆKKERT

Vaffel med karamel og flødeskum 30,-
*Waffle with butterscotch caramel
and whipped cream*

ENIGMA style donut 25,-
fyldt med lemoncurd
*ENIGMA style donut filled with
lemon curd*

ENIGMA

BOOK BORD PÅ WEB.ENIGMA.DK

FRUGT & GRØNT

Frisk skåret frugt med mynte 25,-
Freshly cut fruit with mint

Avocado med krydderurter 30,-
samt røgede og saltede mandler
og estragonmayonnaise
*Avocado with fresh herbs, smoked and
salted almonds plus tarragon mayonnaise*

Broccoli med cashewnødder 30,-
samt rødløg og koriander vendt i
krydret misodressing
*Broccoli with roasted cashews, red onion,
cilantro and spicy miso dressing*

KØD & FISK

Chorizopølse med æblerelish 35,-
Chorizo sausage with apple relish

Hønsesalat af Løgismose-kylling 30,-
med bacon og friske urter
Chicken salad with bacon and herbs

Varmrøget lakserillettes 45,-
med sprød rug
Smoked salmon rillettes with crispy rye

Croquette 40,-
med estragonmayonnaise
*Crispy croquette with tarragon
mayonnaise*

DET ANDET

Lun croissant 40,-
Med italiensk krydret skinke,
økologisk Danbo-ost og bechamel
*Warm croissant with Italian spicy
ham, organic cheese and bechamel*

Shakshuka 60,-
krydret gryderet med tomat, rød
peberfrugt og pocheret æg toppet med
koriander og serveret med ristet brød
*Spiced vegetarian stew with tomato, red
capsicum and poached egg topped with
coriander and served with roasted bread*

Tilkøb/Add

Ristet chorizo 20,-
Grilled chorizo

LATE LUNCH

LØR-SØN 13:00-15:00

BURGERE

Burger 95,-
med bøf af økologisk okse
serveret i briochebolle med aioli,
Vesterhavssost, karamelliseret
løgkompot, tomater samt sprød salat
*Burger with organic beef in a
brioche bun with aioli, shredded
North Sea cheese, caramelized
onions, tomato and crispy salad*

Vegetarburger 95,-
med sprød urtefalafel serveret i
briochebolle med romesco samt
tomatsalsa og sprød urtesalat
*Vegetarian burger with crispy
herb falafel served in a brioche
bun with romesco sauce, tomato
salsa and crispy salad*

Tilkøb til burger/Add to burger

Grove chips 30,-
med sennepsmayonnaise
*Chips with
mustard mayonnaise*

Friterede polentachips 35,-
med trøffelolie serveret med aioli
*Fried polenta chips with truffle oil
served with aioli*

Tårn af ølindbagte løgringe 40,-
med chilimayonnaise
*Stack of beer battered onion rings
with chili mayonnaise*

KONTAKT CAFEEN PÅ 3341 0920 ELLER KANTINA@ENIGMA.DK

CAFEEN DRIVES I SAMARBEJDE MED MEYERS

MENU

DRIKKEVARER

VARME

Latte	40,- / 45,-
Cappuccino	40,-
Cortado	30,-
Espresso	30,-
Americano	30,-
Filterkaffe	30,-
Flat white	40,-
T-Town te (kop/potte)	30,- / 55,-
Varm chokolade lavet på Valrhona-chokolade med flødeskum	35,-

KOLDE

Vand i karaffel m/u brus ad libitum	20,-
Naturfrisk sodavand (25 cl)	20,-
Naturfrisk juice/Ginger Beer (27,5 cl)	30,-
Meyers Most (25 cl)	20,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Faxe Kondi (25 cl)	25,-
Cocio kakaomælk	25,-
Kildevand på flaske	20,-

ØL

Mikkeller Peter, Pale and Mary 4,6% (50 cl)	65,-
Mikkeller Drink'In The Sun 0,3% (33 cl)	45,-
Mikkeller Inked #2 6,6% (33 cl)	65,-
Mikkeller Stick in the Ear 6,5% (33 cl)	60,-
Mikkeller Chipotle Porter 6,6% (33 cl)	65,-
Nørrebro Bryghus Forårs Bock 7,0% (40 cl)	50,-
Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød 5,5% (40 cl)	50,-
Nørrebro Bryghus NY Lager 5,5% (40 cl)	50,-
Nørrebro Bryghus Newton Cider 4,9% (40 cl)	45,-
Ale No 16 fra Refsvindinge 5,7% (33 cl)	30,-
Corona Extra 4,5% (35,5 cl)	40,-
Kronenbourg 1664 5,0% (33 cl)	40,-
Leffe Blonde 6,6% (33 cl)	45,-
San Miguel 0,0% (25 cl)	30,-
TeeDawn LemonBeer 2,5% (33 cl)	35,-
Øko Thy Pilsner 4,6% (33 cl)	30,-
Øko Thy Classic 4,6% (33 cl)	30,-

VIN

HVID

Chardonnay, Nationale VDF, Frankrig, 2016	65,- / 225,-
Riesling, Weingut Paulinshof Mosel, Kurfürstlay, Tyskland, 2016	110,- / 350,-
Petit Chablis, Jean-Marc Brocard Bourgogne, Chablis, Frankrig, 2015	470,-

RØD

Pinot Noir, Maison Sauvion Beaujolais, VDF, Frankrig, 2016	65,- / 225,-
Barbera d'Alba, Pelassa Piemonte, Italien, 2015	110,- / 350,-
Cinema Crianza, Cinema Wines Castilla y León, Spanien, 2010	470,-

ROSÉ

Cabernet Franc Rosé Maison Sauvion, Loire, Frankrig, 2017	65,- / 225,-
Cuvée Des Oliviers Rosé (økologisk) Château de Montfrin, Frankrig, 2017	85,- / 285,-

BOBLER

Cava Brut Reserva, Castellroig Catalunya, Spanien, 2015	95,- / 325,-
Cava Brut Rosé, Nadal de la Bodella Catalunya, Cava, NV, Spanien	95,- / 325,-

ENIGMA HOMEMADE

Lemonade	30,-
Friskpresset appelsinjuice	40,-

DRINKS

Aperol Spritz	95,-
Dagens champagnecocktail	110,-
Long drinks	95,-
3cl. Tanqueray gin, Belvedere vodka eller Havana Club 7 Años mørkrom	

ENIGMA