

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 (tager 15 minutter)
- 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 ret * fra 59
Se tavlen

Del foråret (2 personer) 180

Del foråret med en ven. I får:
- Frikadelle lavet på friskhakket kalv og flæsk serveret med hjemmesyltet surt
- Hønsesalat med urter, bacon og blomkål
- Koldrøget laks med rygeostcreme og krydderurtesalat
- Avocado og asparges med estragonmayo
- Rugbrød, ølandshvedebrød og rørt smør
- Rabarbertrifli med citroncreme og knas

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

AFTEN

Ons-fre 17-20

Samtalemad 125
Børn 0-12 år 75

Vælg mellem:

Hønsfrikassé *
af Løgismose-kylling med friskbælgede ærter, asparges og små sauterede kartofler

Frikadeller *
af friskhakket kalv og flæsk med lun cremet kartoffelsalat med friske urter og syltede agurker

Fettucine Alfredo (vegetar) *
med salsa verde og vendt med forårsløg og friske urter

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

Rabarbertrifli * 65
med citroncreme og knas

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 (til 1 person, opfyldning af brødkurv koster 10 kr.)
- 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 & lækkert

- Vaffel med sirup 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

Udfyld en bestillingsseddel, og aflever den ved Kantinas kasse.

DRIKKEVARER

Varme

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

Kolde

Vand i karaffel (70 cl) med eller uden brus	20
Frossen smoothie Se tavlen for udvalg	50
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 Husets hvid	65 / 275
Sauvignon Blanc Les Rafelieres Val de Loire IGP	55 / 225
Chardonnay, Hob Nob, Frankrig	85 / 295

Rød

Meyers Rød, Cotès du Rhône, Frankrig Husets rød	65 / 275
Pinot Noir Les Rafelieres VDF, Frankrig	65 / 275
Valpolicella Velpantena Altaro, Italien	85 / 295

Rosé

Cabernet Franc, Les Rafelieres	65 / 275
--------------------------------	----------

Bobler

Meyers bobler, mousserende Riesling, Tyskland	85 / 395
---	----------