

# HVERDAGE

## FORMIDDAG

Man-fre 11-16:30

**Økologisk ølandshvedebolle** 30  
med økologisk smør, ost og hjemmelavet marmelade

**Økologisk rugbrød** 30  
To skiver med økologisk smør og ost

**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  
- Hønsesalat af Løgismose-kylling  
- 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 sandwich \*** 69

**Dagens suppe \*** 65

**Landgangsbrød til to** 150  
Del og byg en baguette med en ven. I får fx Nordhavns charcuteri, varmroget laks og hønsesalat

**Charcuteri** 75  
Charcuteritallerken med hummus, pesto, oliven og grillet surdejsbrød

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

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

## AFTEN

Ons-fre 17-20

**Charcuteri** 75  
Charcuteritallerken med hummus, pesto, oliven og grillet surdejsbrød

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

**Samtalemad** 125  
Børn 0-12 år 75

Vælg mellem:

**Bœuf Bourguignon \***  
Oksetykkam, efterårets svampe, syltede perleløg og knuste kartofler

**Kylling \***  
Pocheret økologisk Løgismose-kylling med peberrodssauce, æblesalat og nye persillerødder

**Timianfrikadeller \***  
Frikadeller af kalv og gris stegt i brunet smør med tyttebær, surt, kartofler og sauce

**Perlebygotto med urter (vegetar) \***  
med økologisk spidskål fra Søris, grønne bønner og brændte løg

## DESSERT

Ons-fre 17-20

**Æble- og brombærtrifli \*** 55  
med citroncreme og sprødt

**Dagens kage \*** fra 25

## 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.

## 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 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
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 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
--	----------

# WEEKEND

## BRUNCH

Lør-søn 10-15

### Den gode (vegetar) 120

- 1/2 grape med økologisk blomsterhonning
- Grød med sødt og sprødt
- Økologiske røræg af æg fra Niels og Grete med urtesalat
- Blommetomater med urteolie, mozzarella og ristede mandler
- Økologisk Thise yoghurt 10% med bærkompot og honningristet mysli
- Ølandshvedebrød, rugbrød og rørt smør

### Den onde 150

- Økologiske røræg af æg fra Niels og Grete med karljohanpølse og tørristet baconsmulder
- Rillettes af økologisk Løgismose-kylling med estragonmayonnaise og gremolata
- Ost; Unika "Gammelknas" med relish
- Kantina-ridder med kanel, æble og citron
- Økologisk Thise yoghurt 10% med bærkompot og honningristet mysli
- Ølandshvedebrød, rugbrød og rørt smør

### Børnebrunch 60

- Blød bolle
- Pandekage
- Skåret frisk frugt
- ENIGMA nøddepålæg
- Økologisk Thise yoghurt 10% med bærkompot

### Tilvalg

- Lun croissant med skinke og ost toppet med glace af sennep og honning \* 45
- Rugbrødspanini med skinke, ost, dijonsennep, bechamel og pesto \* 45
- Koldrøget laks med gedeostcreme og tørristet rug \* 35
- Ost; Unika "Gammelknas" med relish \* 30
- Charcuteri, pesto og hummus \* 35
- Friteret krokette med urtemayo \* 30
- Avocado med estragonmayo og tørristet rug \* 25
- Grød med sødt og sprødt \* 25
- Pandekager med ahornsirup 30
- Skåret frisk frugt \* 25
- ENIGMA nøddepålæg af Valrhona-chokolade og ristede hasselnødder 20

*Alle retter markeret med \* serveres også enkeltvis som småretter.*

# ENIGMA KANTINA

ØSTER ALLE I, 2100 KØBENHAVN Ø, T: 3341 0920

KANTINA DRIVES I SAMARBEJDE MED MEYERS. #SMAGENIGMA