

MENU

HVERDAGE

SERVERES 11:00-16:30

Åben sandwich på rugbrød 75,-

med avocado, løvstikkemayo, hummus, ristede mandler og piment d'palette eller

med hønsesalat, blomkål, estragon og friske krydderurter

eller med kartoffel, løvstikkemayo, jordskokkechips og syltede kartofler

Åben sandwich på rugbrød 85,-

med lakserillette, ristede mandler og friske krydderurter

Salat 85,-

med spidskål, æbler, syltede løg, quinoa, dild og saltede mandler

Tilkøb Avocado 20,-

Grillet sandwich på mørkt brød 75,-

med aubergine, tomat, bøffelmozzarella, pesto og humus serveret med sprød salat eller

med italiensk landskinke, bøffelmozzarella, senneps- og æblechutney serveret med sprød salat

Dagens suppe 65,-

Dagens lune ret 115,-

TORSDAG AFTEN

SERVERES 17:00-20:00

Folkekøkken 125,-

5. marts

Biksemad lavet på økologisk gris med kartofler, løg, hjemmelavede rødbeder og Meyers rugbrød

12. marts

Braiseret økologisk okse med stegte grøntsager, koriander, persille og spidskålssalat med misodressing

19. marts

Chicken Marsala på økologisk kylling med perlebyg og raita

26. marts

Ovnstegt poussin med rosmarinkartofler, sprød salat og syltede agurker

Cafeen tilbyder altid et vegetarisk alternativ til torsdagens ret

WEEKENDBRUNCH

SERVERES 10:00-15:00

Brødkurv til 2 prs. 30,-

med økologisk ølandshvedebrød, groft rugbrød og smør

Vaffel 30,-

med flødeskum og Dulchey-karamel

Økologisk Thise yoghurt 10 % 35,-

med blommekompot og knas

Unika Gammel Knas 40,-

med blommekompot og knækbrød

Økologisk røræg 30,-

af æg fra Niels og Grete

Avocado med friske krydderurter 35,-

samt røgede og saltede mandler og løvstikkemayo

Halv rød grapefrugt 30,-

med ingefærsirup og myntesukker

Overnight oats 30,-

af grove havregryn med æblemost, syltede brombær og knas

Chia grød 30,-

af plantemælk med kokos og blommekompot

Lakserillette 45,-

med friske krydderurter

Chorizopølse 35,-

med æble- og sennepskompot

Husets hønsesalat 40,-

lavet på kylling fra Løgismose

BESØG OS

BOOK BORD PÅ WEB.ENIGMA.DK
ELLER PÅ TELEFON 3341 0920

Åbningstider

Mandag-onsdag 10:00-18:00

Torsdag 10:00-21:00

Fredag 10:00-18:00

Lørdag-søndag 10:00-16:00

Besøg vores digitale værksted

MAKERSPACE

HVER LØRDAG 11:00-16:00

DRIKKEVAREER

VARME

Latte	45,-
Chai latte	45,-
Cappucino	40,-
Cortado	30,-
Flat white	40,-
Espresso	30,-
Americano	30,-
Filterkaffe	30,-
Iskaffe	40,-
T-Town Te (kop/potte)	30,- / 55,-
Varm chokolade	40,-
på Valrhona-chokolade med flødeskum	

KOLDE

Vand i karaffel m/u brus (refill 10,-)	20,-
Friskpresset appelsinjuice	40,-
Naturfrisk sodavand	25,-
Naturfrisk Juice	30,-
Meyers Most (glas)	40,-
Aqua d'Or (flaske)	25,-
Level Organic	25,-
Sodavand	30,-
Coca Cola, Coca Cola Zero	

ØL

Ale No 16 fra Refsvindinge 5,7%	40,-
TeeDawn Pilsner 0,0 %	40,-
TeeDawn Wheat Dreams 0,0 %	40,-
TeeDawn New Ale Cut 2,7 %	40,-
TeeDawn Pale Ale 2,7 %	40,-
TeeDawn Lemon Beer 2,5 %	40,-
Øko Thy Pilsner 4,6%	40,-
Øko Thy Classic 4,6%	40,-
Mikkeller (flere varianter)	50,-
Nørrebro Bryghus (flere varianter)	45,-

VIN

HVID

Chardonnay, Nationale	65,- / 225,-
VDF, Frankrig, 2016	
Riesling, Weingut Paulinshof	350,-
Mosel, Kurfürstlay, Tyskland, 2016	
Meyers Hvid	65,- / 275,-
Riesling, Mosel, Tyskland, 2016	

RØD

Pinot Noir, Maison Sauvion	65,- / 225,-
Beaujolais, VDF, Frankrig, 2016	
Meyers Rød	65,- / 275,-
Côte de Rhône, Frankrig	

ROSÉ

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

BOBLER

Cava Brut Reserva, Castellroig	325,-
Catalunya, Spanien, 2015	
Cava Brut Rosé, Nadal d.l. Bodella	325,-
Catalunya, Cava, NV, Spanien	
Meyers Bobler	395,-
Riesling, Crémant Brut, Mosel, Tyskland	