

# Drikkevarer

## Kaffe

Vores økologiske kaffe leveres af Copenhagen Coffee Lab. \*Alle kaffer kan også laves på Havre- eller laktosefri minimælk.

<b>Filter kaffe</b>	30 kr.
<b>Espresso</b>	30 kr.
<b>Americano</b>	35 kr.
<b>Cortado</b>	38 kr.
<b>Flat white</b>	40 kr.
<b>Cafe latte</b>	45 kr.
<b>Cappuccino</b>	45 kr.
<b>Iskaffe</b>	49 kr.
<b>Isthe</b>	45 kr.
<b>Decaf</b>	+5 kr.

---

## Varme Drikke

<b>Chai latte</b>	45 kr.
Tiger spice	
<b>Varm chokolade</b>	55kr.
Friisholm O'PAYO 68% (tilvælg flødeskum)	
<b>Kop The</b>	45kr.
Udvalg af Perchs The	
<b>Kande The</b>	80kr.
Udvalg af Perchs The	
<b>Irish coffee</b>	75kr.

---

## Kolde Drikke

<b>Sodavand/Pellegrino lemonade</b>	37kr.
<b>Saft fra Søbogaard</b>	37kr.
<b>Appelsin juice</b>	35kr.
<b>Perrier med citrus/ San Pellegrino</b>	25kr.
<b>Flaske vand</b>	20kr.



# Øl, Vin og Cocktails

## Øl/Cider

**Fadøl (Øko)**

**Nørrebro Bryghus**

Pilsner eller  
Bombay IPA 60/65 kr.

**Carlsberg Hof/  
Tuborg** 37 kr.

Pilsner eller classic

**Carlsberg  
Nordic** 45 kr.

(Alkoholfri)

**1864 Blanc** 45 kr.

**Nørrebro  
Bryghus (Øko)**  
Æblecider eller  
New York Lager 45 kr.



## Vin

Vores vine er nøje udvalgt i samarbejde med lokale vinforhandlere - hør vores personale om udvalget.

**Hvidvin glas fra** 75 kr.

**Rødvin glas fra** 75 kr.

**Musserende vin fra** 75 kr.

**Flasker fra** 350 kr.

---

## Cocktails

**Gin & Tonic** 85 kr.

Geranium Dry gin +  
Fevertree tonic + Citron

**Aperol Spritz** 85 kr.

Aperol + Spumante +  
Appelsin

**Negroni** 95kr.

Geranium Dry gin +  
Campari + Gran Bassano  
Vermouth

**Espresso Martini** 85kr.

Vanilje vodka + Frisk  
Espresso + Nørrebro  
Kaffelikør

# Morgenmad og bagværk

## Morgenmad

**Croissant** 27 kr.

**Pain Au Chocolat** 30 kr.

**Mandel-  
Croissant** 35 kr.

**Bolle med mere** 37 kr.

Hjemmebagt bolle med smør, Vesterhavsost samt marmelade.

Med blødkogt æg +12 kr.

**Yoghurt med** 65 kr.

**mere**

Græsk yoghurt med hindbærkompot og musli - toppet med friske bær.

**Morgenmads-  
tallerken** 130 kr.

Bolle med Vesterhavsost, smør og marmelade.

Blødkogt æg, yoghurt med musli og kompot samt en croissant.

Glas appelsinjuice +25 kr.

## Bagværk

Vi bager alle vores kager selv og bruger så vidt muligt økologiske råvarer (udvalget varierer fra dag til dag).

**Chokolade- og  
lakridscookie** 35kr.

**Banan- og  
chokoladekage  
(glutenfri)** 35 kr.

**Brownie (glutenfri)** 35 kr.

**Citronmåne med  
marcipan** 35 kr.

**De'lux  
hindbærsnitte** 40 kr.

**Æble- /pærecrumble**  
Serveres med flødeskum  
eller cremefraiche 55kr.



# Frokost og snacks

## Frokost

Vi anbefaler 1 styk til den lille sult og 2 styk til den store sult. :)

**Avocado på** 65 kr.

### Rugbrød

På en bund af salat, toppet med soya, sesam og cherrytomater.

**Tunsalat på** 75 kr.

### Rugbrød

På en bund af salat, toppet med Balsamico og cherrytomater.

**Humus på** 75 kr.

### Rugbrød

Humus toppet med soltørrede tomat og friske ærteskud.

---

**Sandwich, Serrano og mozzarella** 75 kr.

Brød med salat, pesto, Serrano, mozzarella og tomat.

**Sandwich,** 75 kr.

### Mozzarella

Brød med salat, pesto, balsamico, mozzarella og tomat.

*\*Spørg personalet om veganske/vegetariske, gluten- og laktosefri muligheder.*

**Sardin/makrel/tun eller lakseanretning** 125 kr.

Serveres med en lille grøn salat med friske grønne oliven, cherrytomater samt olivenolie og balsamico. Dertil mayonnaise, citron og brød.

**Humusanretning** 125 kr.

Serveres med avocado og en lille grøn salat med sorte oliven og semi-soltørrede tomat. Dertil brød og smør.

**Spirrevippen Salat** 95 kr.

Sæsonens blandede salater samt cherrytomater, mozzarella og Nicosia oliven, toppet med olivenolie, balsamico og pinjekerner. Serveres med brød og smør.

**Årstidens Salat** 95 kr.

Sæsonens blandede salater samt pærer og fetaost, toppet med olivenolie, balsamico, tranebær og valnødder. Serveres med brød og smør.

---

## Snacks

**Saltede mandler/peanuts/chips/friske grønne oliven** 35 kr.