

Den lette brunch 175,-

G

L

N

Blåbærskyr med granola – ost og rugbrød
falafel m. avocadodip – skåret frugt – røræg
hummus m. rugkiks – pommes rösti
solmoden avocado m. ristet sesam – røget laks
amerikansk pandekage m. sirup og bær

På bagsiden finder du vores friske juicer og økologiske kaffevarianter, som vi anbefaler hertil

TAPAS

Tapas for 1Tapas for 2

Tapastallerken179,- / 269,-

Serrano – Finocchiona fennikelpølser
2 slags snackpølser – 3 slags oste – grillet artiskok
soltørret tomattapenade – oliventapenade

L

BURGER

add-ons

Ekstra bøf 40,-

Ekstra ost 10,-

Ekstra bacon 15,-

Ekstra kylling 40,-

Ekstra jalapeños 7,-

Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

Alle vores burgere serveres med
pommes frites m. persille havsalt eller curly fries

Trøffel burger 175,-

G

L

200g oksekød – trøffelmayo – cheddarost
bløde løg – løg – tomat – syltet agurk – salat

Okseburger 170,-

G

L

200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – salat – tomat
løg – syltet agurk – chilimayo – ketchup

Kyllingeburger 170,-

G

L

Pankopaneret kyllingebryst – cheddar
pickles – salat – tomat – rødøl – chilimayo – ketchup

Veggie burger 165,-

G

L

Vegetar bøf af rødbede, svampe og bønner – hummus
tomat – rødøl – syltet agurk – salat – yoghurt dressing m. mynte

DANSK

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød pr. pers. 160,-*

*Gælder ikke Stjerneskuddet

+ Linie aquavit, 4 cl. 35,-

Ægget & rejen 85,-

G

L

Æg – rejer – tomat – mayonnaise – brøndkarse

Fisken 85,-

G

L

Paneret rødspættefilet – citron – dild – remoulade – tomat

Avocadoen 85,-

G

L

N

Avocado – pesto – syltede rødøl – pinjekerner

Kartofflen 85,-

G

L

Kartoffel – mayo – rødøl – purøl – bacon

Laksen 85,-

G

L

Rørt laksemousse m. dijonsennep – urter – mayo
citron – brøndkarse

Stjerneskuddet 145,-

G

L

Grillet lyst brød - 2 sprødstegte fiskefileter
asparges - rejer - røget laks - urter
hjemmelavet Thousand Island dressing– brøndkarse

nachos

Nachos / Nachos Supreme
140 / 150,-

G

L

Tortillachips – (kylling) – cheddarost – salsa
guacamole – creme fraiche – jalapeños – oliven
Ekstra cheddar +8,-

Den tunge brunch 175,-

G

L

N

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser
serranoskinke – skåret frugt
røræg – sprød bacon – pommes rösti
blåbærskyr med granola – ost og rugbrød
amerikansk pandekage m. sirup og bær

SANDWICHES

Indtil kl. 17:00

Røget lakserillette sandwich 155,-

G

L

Varmrøget lakserillette m. dijonsennep – mayo
creme fraiche – tomat – rødøl
grønne asparges – urter

Clubsandwich 155,-

G

L

Stegt kyllingebryst – æg – sprød bacon – løg
tomat – karrymayo – salat

Reje-krebsehalesandwich 155,-

G

L

Reje-krebsehaler vendt i chilicreme
agurk – tomat – rødøl – salat
grønne asparges – mayo – urter

fisk

Laks 189,-
Bagt laks - stegte grøntsager – hummersauce
ovnbagte kartofler m. hvidøl og sesam

L

kød

Grillet ribeye 235,-
Mør 300g New Zealandsk ribeye
hjemmelavet bearnaise eller pebersauce
sprøde pommes frites eller curly fries

L

Oksefilet 205,-
Mør 300g oksefilet
hjemmelavet bearnaise eller pebersauce
sprøde pommes frites eller curly fries

L

Chili Con Carne 175,-
Krydret oksekød – bønner – jalapeños
grøn salat – creme fraiche
Serveres med ris og tortilla chips

G

L

pasta

Pasta pesto 145,-
Pasta i cremet sauce – basilikumspeto
parmesan – urter – ærteskud

+ kylling 20,-

G

L

N

Trøffel pasta 165,-
Pasta – cremet trøffelsauce – parmesan – sprød bacon – urter
+ kylling 20,-

G

L

wok

Serveres med nudler eller ris

Oksekød/kylling/rejer 165,-
Valg af kød/skaldyr – stegte grøntsager – kokosmælk
hjemmelavet woksauce – cashewnødder

G

Veggie 155,-
Wok af stegte grøntsager – kokosmælk – cashewnødder
hjemmelavet woksauce på plantebaseret fløde

G

N

SideORDES

Tomatsalat 60,-

L

N

Cherrytomater - bøffelmozzarella - pesto - syltet rødøl
pinjekerner

Oliven 55,-

Pommes frites eller curly fries 60,-
m. chilimayo og ketchup

Løgringe m. chilimayo 55,-

G

Nachos chips 50,-

G

Ekstra ris 40,-

DESSERT

Chokolademousse 70,-
Mørk chokolademousse
med friske bær

L

N

Creme brulée 75,-

L

Gammeldags æblekage 75,-
Æblekompot – crumble
hvid chokolade creme

G

L

BØRNE
MEN
BØRNE

Okseburger eller kyllingeburger 95,-
Oksekød eller kylling – agurk – tomat
pommes frites/curly fries – ketchup

G

Børne Pasta Pesto m. kylling 95,-
Pasta – kylling – cremet sauce – cherrytomater
basilikumspeto – parmesan

G

L

Fiskefilet 95,-
Fiskefilet – salat – pommes frites – remoulade

G

L

Retter med markering
indeholder:

G

GLUTEN

L

LAKTOSE

N

NODDER

VEGETAR

VEGANSK

INFORMATION OM
INDHOLD AF ALLERGENE
INGREDIENSER KAN
FÅS VED PERSONALET

Kolde drikke	
Sodavand	50,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi 0 kcal, Faxe Kondi Appelsin 0 kcal, Mirinda Lemon, danskvand, danskvand med citron, tonic, ginger beer (ØKO)	
Adelhardt saft (ØKO), varm/kold	49,-
Hyldeblomst eller solbær	
Hjemmelavet Iced Tea	55,-
Fersken eller citron	
Presset appelsinjuice	60,-
Juice	55,-
Æble, appelsin, passionsfrugt, ananas	
Isvand / kildevand	10 / 35,-
Red bull / Red bull light	39,-

Limonade - lækende og forfriskende	
Hjemmelavet Limonade	
Passionsfrugt, appelsin, frisk mynte, limejuice og danskvand	65,-
Hyldeblomst, mynte, citron og danskvand	65,-

Øl		40cl.
Royal Pilsner		60,-
Royal Classic		60,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale (ØKO)		66,-
Nørrebro Bryghus Bombay IPA (ØKO)		66,-
Royal Blanche		66,-
Flaskeøl & cider		
Nørrebro New York Lager (ØKO)		56,-
Edelweiss Wheat		64,-
Heineken		52,-
Nørrebro Bryghus Cider (ØKO) - æble		52,-
Heineken 0,0% (alkoholfri), Royal Classic 0,0% (alkoholfri)		52,-

The & økologisk kaffe	
Stempelkande, lille/stor	62 / 85,-
Espresso	38 / 48,-
Cappuccino	49,-
Cafe Latte (havremælk +5)	52,-
Café au lait	49,-
Americano	45,-
Cortado	39,-
Sirup	+7,-
Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød	
Iskaffe	56,-
Vanilje-, karamel-, chokolade,- eller hasselnødsirup	
Chai latte - David Rio	59,-
Spicy, vanilje eller sukkerfri	
Varm chokolade m. flødeskum	65,-
Husets luksus the	48,-
Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	
Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
Breakfast: Sort og hvid ceylon the	
Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
Tivoli: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin	
Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme	

Kaffe m. alkohol	
Kaffe med baileys	95,-
Irish Coffee	95,-
Lumumba	95,-
Fransk Kaffe	95,-

Snacks	
Oliven	55,-
Peanuts	50,-
Saltede mandler / mixede nødder	55,-
Tortilla chips med guacamole eller salsa (ekstra dip 5,-)	50,-

VIN	
Hvidvin	
Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika	79 / 305,-
Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	85 / 345,-
Farmer’s Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	378,-
Weingut Eser Eser’s Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	395,-
Gerard Tremblay, Chablis 1^{er} cru, Chablis, Frankrig	490,-
Rødvin	
Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	79 / 305,-
Silver Mountain, Zinfandel, Californien, USA	85 / 345,-
Farmer’s Block, Shiraz-Cabernet Western Cape, Sydafrika	378,-
Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	495,-
Rosé	
Mimi Provence Rosé, Frankrig	79 / 305,-
Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig	1,5L 475,-
Cava Rosé	
NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien	79 / 305,-
Champagne / Cava	
NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien	79 / 305,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-
NV Möet & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-

Cocktails & Pitchers	
Dark and Stormy Mørk rom / ginger beer / lime / angostura	98,- 
Aperol spritz Aperol / cava / appelsinskive	98,-
22 Passion Vodka / passionsfrugt / lime	98,- 
Espresso Martini Vodka / espresso / kahlúa / choko twist	98,-
Moscow Mule Vodka / ginger beer / lime / angostura	98,- 
Bramble Gin / brombærlikør / lime / sukker	98,-
Mojito Rom / mynte / sukker / lime	98,- 
Sangria Rødvin / passionsfrugt / appelsin / lime	98,- 

195,-

Vores brunch buffet serveres forår og sommer alle lørdage, søndage og helligdage

BRUNCH BUFFET

Hver weekend serverer vi på 22 Kitchen & Bar vores fantastiske brunch buffet. Vi tilbyder et stort og bredt udvalg af klassiske lune og kolde brunch retter, vegetariske specialiteter samt portionsanrettet delikatesser.

Vores brunch indeholder bl.a.
Skr m. granola - frisk frugt - røæg m. bacon - bagt laks - flødekartofler
salater - frikadeller og veganske kikærte­deller - pandekager - wienerbrød

Bordbestilling på Tlf.: 35 37 38 27
eller via www.22cph.dk