

## BRUNCH TIL KL. 13:00 (SØNDAG TIL KL 14:00)

**Brunch** ..... 180  
Frisk brød, hørkernerugbrød, smør, hjemmelavet marmelade, skinke, brie, Port Salut, varmrøget laks rørt m/ philadelphiaost, frugt samt dagens kage

**Serveres m/**  
Kaffe, the, cappuccino, café au lait, caffè latte, chai latte, varm chokolade eller isthe

Samt en lille friskpresset appelsinjuice *eller* smoothie m/ jordbær og hindbær

### Vælg mellem

- Pandekage m/ ahornsirup  
- Røræg og bacon  
- Yoghurt m/ frugt, honning og mysli

**Champagne brunch** ..... 205  
Består af ovennævnte samt et glas Brut Excellence Gosset

**Ekstra sideorder - KUN TIL BRUNCH** .....25

## MORGENMAD

**Croissant** .....20  
**Bolle m/ smør** .....30  
**Bolle m/ ost og marmelade** .....45  
**Yoghurt m/ honning, mysli og frisk frugt** .....85  
**Pandekager m/ frisk frugt** .....85  
**Røræg serveret m/ bacon, brød og smør** .....85  
**Frugtsalat** .....85

## BØRNEMENU - KUN FOR BØRN

### Børnebrunch

Pandekage, smoothie m/ jordbær og hindbær, brød, smør, marmelade, rosiner, ost, frisk frugt og en slikkepind .....80  
**Børne-okseburger m/ kartofler, frisk frugt og salat** .....80  
**Pariser toast m/ ost og skinke**  
– serveret med frugt, rosiner og en slikkepind .....60

**SMØRREBRØD – NORDENS BUD – 3 stykker** ..... 160

**Æg og rejer m/ hjemmelavet mayo** – toppet med karse

**Hjemmelavet hønsesalat m/ bacon**

**Flæskesteg m/ hjemmelavet rødkål, agurkesalat og remoulade**

**NORDENS "NORDISKE TAPAS"** ..... 160

**Hjemmebagt knækbrød m/ Vesterhavsost**

**Økologisk Kornblomst ost** serveret på ristet brød

**Nordens oksegryde m/ kartoffelmos**

**Røget laksetatar** serveret på ristet rugbrød

**Snit af æbletærte**

## SANDWICH

**Laks m/ røræg**, tomater og purløg ..... 140

**Laks m/ tzatziki** og tomater ..... 140

**Serranoskinke & mozzarella m/ basilikumpesto**  
og semi-dried tomater ..... 135

**Rejer m/ urtecreme**, hjemmelavet mayo,  
tomater og drys af karse ..... 130

**Tunsalat rørt m/ majs, dild og purløg**  
– serveret m/ rødløg, tomat og lime ..... 125

**Skinke og ost m/ basilikumpesto, semi-dried tomater,**  
agurk og rødløg ..... 120

**Grillet aubergine m/ mozzarella, semi-dried tomater**  
og basilikumpesto ..... 125

## NORDENS CLUBSANDWICH

**Clubsandwich m/ kylling, karrydressing,**  
bacon, ananas, agurk og tomat ..... 150

*NB. Alle sandwich kan bestilles på rugbrød*

## SALATER

**Caesarsalat m/ grillet kylling, klassisk caesardressing,**  
hjemmelavede croutons – toppet med parmesan ..... 140

**Honning-senneps marineret kylling**  
m/ valnødder og mozzarella ..... 140

**Varmrøget laks rørt til en lækker rilette**  
– serveret m/ rødløg og semi-dried tomater ..... 150

**Broccolisalat m/ grillet kylling & gedeost**  
m/ nødder & karamelliserede æbler.  
Fås også vegetarisk m/ grillet aubergine ..... 150

**Lun pasta vendt i pesto** serveret m/ serranoskinke,  
mozzarella, pinjekerner og melon ..... 140

**Triplesalat**  
m/ honning-senneps kylling & varmrøget laks & pasta pesto ..... 160

## SUPPE

**Tomatsuppe – To-Go**  
– lige til at varme derhjemme, leveres m/brød .....60

**Tomatsuppe – Café Nordens specialitet** – serveret m/ brød ..... 115

## VARME RETTER

**Nordens vinter oksegryde m/ gulerødder, chili**  
og rosmarin serveret m/ hjemmelavet kartoffelmos ..... 160

**Lasagne** lavet på oksekød og urter – serveret m/ salat ..... 150

**Nordens okseburger m/ hvidløgsdressing, bacon og ost**  
– serveret m/ ovnstegte kartofler og hjemmelavet chilimayo ..... 160

**Flæskestegsburger m/ hjemmelavet rødkål, remoulade og**  
agurkesalat samt æble – serveret m/ ovnstegte kartofler ..... 150

**Kylling i rød karry** (stærk ret) – tilberedt m/ kokosmælk,  
citrongræs & grøntsager – serveret m/ jasmin ris  
– pyntet m/ cashewnødder & ananas ..... 150

**Pasta m/skovsvampe** vendt i cremet tomatsovs  
m/ timian – toppet m/ parmesan ..... 160

## NACHOS

**Nachos Supreme m/ krydderkylling** – nok til 2 personer ..... 180

**Nachos m/ cheddar, chili-salsa, guacamole og tzatziki** ..... 100

## KAGER

*Kan serveres m/ creme fraiche, vanilje-creme eller flødeskum*

**Cookies m/ chokolade og peanuts** .....40

**Muffin** – se dagens bud i baren .....45

**Gulerodskage m/ creme af smøreost rørt med limesaft** .....55

**Æbletærte m/ kanel** – vi vil gerne lune den til dig .....55

**Nordens drømmekage** .....55

**Banankage m/ chokolade top** .....55

**Cheesecake** .....55

**Nordens chokoladekage** .....55

**Sacher** – et bud på en himmelsk østrigsk chokoladekage .....60

**Bærtærte** .....60

## VANILJE IS & PANDEKAGER

**Hansens vanilje is** til kagen .....20

**Pandekager m/ frisk frugt** .....85

**Pandekager m/ vanilje is** .....85

**Vanilje is** til børn pyntet med frugt .....30

**IS dessert m/ hjemmelavede cookies og lidt frugt** .....85

.....

Venligst oplys personalet såfremt du er allergiker

Alt vores brød er friskbagt fra Illum's Bageri

**GAVEKORT** til 2 champagnebrunch kan købes i baren ..... 410

## VINE & CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

**Brut Excellence Gosset** .....85/450  
Utrolig livlig og frisk struktur med meget fine og lette elegante bobler. Druerne er Pinot Noir og Chardonnay, som giver nuancer af pære og honning.

### MOUSSERENDE VIN

**Cava Valformosa Seco** .....65/275  
Frisk cava fra Penedes i Spanien med masser af frugt og en rund, behagelig sød smag.

### HVIDVIN

**Sauvignon Blanc, Berthier** .....60/250  
Frisk og sprød hvidvin med god smag fra Viognier.

**Riesling Trocken, Markus Molitor – 1 liter** .....75/300  
Tør og frisk riesling fra Mosel med en meget ren smag og et strejf af blomst.

**Chardonnay Reserva, Veramonte** .....80/295  
Frisk og saftig Chardonnay med en koncentreret smag af tropiske frugter.

**Vouvray sec "la Coulée d'Argent", Bourillion-Dorléans** ..85/325  
Klassisk fransk Chenin blanc. Vinen har en god syre samt florale noter af hvide blomster, citrus og honning.

### ROSÉ

**Costières de Nîmes Rosé**, Chateau Saint Louis la Perdrix .....75/275  
Frisk og lækende rosé med flot karakter fra Sydfrankrig.

### RØDVIN

**Cabernet Sauvignon, Alameda** .....60/250  
Saftig, rund og fyldig vin, rig på aromaer af brombær, solbær og chokolade.

**Vino Rosso, Il Poggione** .....75/275  
Klassisk rødvin fra Toscana. Lavet på Sangiovese samt en smule Merlot. En dejlig rund og blød vin med en flot granatrød farve.

**Pinot Noir Reserva, Veramonte** .....80/295  
Fantastisk Pinot Noir fra Colchagua Valley i Chile. Vinen har en silkeblød tekstur og er utrolig elegant i smagen.

**Côtes du Rhône, Domaine de la Renjardes** .....85/325  
Klassisk, krydret og flot Côtes du Rhône. Lavet på Grenache, Syrah og Mourvèdre.

.....

### COCKTAILS fra kl. 15.00

Få drinkskortet i baren.

**Gløgg fra d. 18. november til d. 30. december**  
– hjemmelavet og selvfølgelig med rom og snaps

**BESTIL VENLIGST I BAREN** – English menu please request one at the bar

#### KOLDE DRIKKE

Isvand – ½ liter i glas med citron .....	15
Isthe på kvædethe, citron, hyldeblomst og appelsinsaft – hjemmelavet .....	55
Østergaards koldpressede æblemost 25 cl .....	45
Sodavand – lille/stor .....	40/55
Kurvand – naturel eller m/ citrus – lille/stor .....	40/55
Stenkulla – svensk kildevand 33 cl uden brus .....	45
Stenkulla – svensk kildevand 75 cl uden brus .....	70
Somersby cider 33 cl .....	50
Søbogaard økologiske safter – serveres varm eller kold .....	45
Friskpresset appelsinjuice – lille/stor .....	50/65
Jordbær/hindbær smoothie – lavet på yoghurt .....	70
Blåbær/rabarber smoothie – lavet på friskpresset appelsinjuice .....	70

#### FADØL

Carlsberg fadøl – lille/mellem/stor .....	40/65/75
Carls Special – lille/mellem/stor .....	40/65/75
Tuborg Guld – lille/mellem/stor .....	40/65/75
Leffe Blonde – 33 cl .....	50
Franziskaner hefe – 50 cl .....	65

#### DANSKE FLASKEØL

Tuborg Super Light .....	40
Tuborg Classic .....	40

#### JACOBSEN FLASKEØL

Brown Ale .....	50
Saaz Blonde .....	50

#### UDENLANDSKE FLASKEØL

Hoegaarden Wit .....	50
----------------------	----

#### KAFFE OG HJEMMELAVET CHOKOLADE

*Kaffebønner fra Daterra Sweet Collection Espresso i Brasilien:  
Friskristet enkeltfarmsskaffe fra The Coffee Collective på Nørrebro  
i København. Kaffen er Direct Trade®, hvilket sikrer en fair pris  
til kaffebonden.*

Espresso – vi laver kun dobbelt for kvalitetens skyld – serveret m/ et glas vand .....	30
Espresso macchiato / Cortado .....	30
Café au lait / Cappuccino / Café mocca .....	45
Caffe latte / Latte macchiato .....	45
Caffe latte m/ sirup eller hjemmelavet karamel .....	50
Iskaffe m/ knust is .....	45
Iskaffe m/ knust is og sirup .....	50
Hjemmelavet chokolade med flødeskum – serveret i glas .....	50
Kaffe - serveret i kop eller glas .....	30
Wienerkaffe med flødeskum i glas .....	40
Irish Coffee m/ 3 cl. Jameson Whisky .....	80

*NB. Alle kaffer kan laves på minimælk*

Chai latte – den er <b>hjemmelavet</b> - vi sætter mælk i kog m/ frisk ingefær, kanel, vaniljestang og orangestykker .....	55
---	----

#### THE

<i>En kande the pr. person. The fra A.C. Perch's Thehandel .....</i>	45
<b>Vælg mellem:</b> Earl Grey, Sweet Apple and Lemon, White Temple, Rooibos Vanilla eller Grøn The m/ Rabarber	



CAFÉ NORDEN