

KOLDE DRIKKE

SODAVAND

Pepsi, Pepsi max, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Faxe kondi, Faxe kondi free, Danskvand, Egekilde m/ citrus. Lille 30 cl. **40.-** Mellem 50 cl. **55.-** Stor 75 cl. **70.-**

JUICE

Æble eller Appelsinjuice.

Lille 30 cl. **30.-** Mellem 50 cl. **45.-** Stor 75 cl. **55.-**

SAFT

MORMORS økologisk saft incl. vand.

(Hyldeblomst, Solbær, Rabarber eller Æblemost.) **45.-**

VAND

Isvand ad libitum pr. person

Kildevand 0,5 l. på flaske

25.-
20.-

ØL

FADØL (PILSNER ELLER CLASSIC)

Lille 30 cl.

Mellem 50 cl.

Stor 75 cl.

SPECIAL ØL (FLASKE)

Heineken eller Heineken 0,0

Mørk mumme, Gylden IPA

Erdinger weissbier (lys eller mørk)

SØL (Glutenfri)

40.-
55.-
70.-

40.-
70.-
70.-
40.-

VARME DRIKKE

Kaffe ad libitum

The ad libitum

Varm chokolade m/flødeskum lille/stor

Varm chokolade m/softice lille/stor

Americano

Café latte lille/stor

Cappucino

Cortado

Latte - Macchiato lille/stor

Chai latte lille/stor

Espresso (dobbelt shot)

Iskaffe

Irish coffee enkelt/dobbelt

Kaffe & Bailey 3 cl.

Sirup (vælg mellem vanilje eller karamel)

25.-
25.-

40.-/45.-
45.-/50.-

35.-

45.-/50.-

40.-
35.-

45.-/50.-

30.-
55.-

50.-/60.-

50.-
5.-

HVIDVIN

ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVO

CASTEL NOVO CHARDONNAY

Farven er lys, smagen er let og frisk.

Druerne er 100 % Chardonnay.

1/2 flaske (35 cl.)

1 glas (17 cl.)

HUSETS
VIN

230.-
125.-
65.-

FRANKRIG – SYD ØST – FRONTON

CHÂTEAU CLAMENS-JUSTINE

En dejlig lys hvidvin med gyldne highlights. Smagen

er let og frisk med toner af blomster, en vin med en

dejlig eftersmag. Druerne er 100 % Chardonnay **300.-**

ROSEVIN

FRANKRIG – PROVENCE

LA VALLONGUE IGP / ØKOLOGISK

En let og dejlig vin lavet på 40 % Grenache,

40 % Cabernet Sauvignon og 20 % Shiraz.

1/2 flaske (35 cl.)

1 glas (17 cl.)

125.-
65.-

FRANKRIG – PROVENCE – LES BAUX DE PROVENCE

TERRES BLANCHES

Smag og duft af masser af frugt. Harmonisk og

forfriskende vin lavet på Grenachenoir, Cinsault,

Counoise, Syrah, Mourvèdre, Rolle,

Ugni Blanc og Grenache Blanc.

300.-

RØDVIN

ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVO

CASTEL NOVO MERLOT

Dejlig italiensk vin, lavet på 100 % Merlot. **230.-**

1/2 flaske (35 cl.)

1 glas (17 cl.)

125.-
65.-

FRANKRIG – SYD ØST – FRONTON

CHÂTEAU CLAMENS-ROUGE

En flot kirsebærrød vin med mørke toner, duften er

intens af mørke frugter og lidt lakrids. Smagen er

fyldig af lidt sort peber og lakrids. En vin med en

flot og god struktur. En dejlig lang eftersmag.

Druer Négrette 70 % / Syrah 30% **275.-**

ITALIEN – LUCIANO ARDUINI

VALPOLICELLA - CLASSICO

Flot og rubinrød farvet vin, med en blød og frugtagtig

duft og smag. Druerne er 50% Corvina, 30% Corvinone,

20 % Rondinella og de bliver håndplukket.

Lagret på tank og herefter 6 mdr. i flaske.

En Valpolicella når den er bedst. **300.-**

HUSETS
VIN

MENUKORT

Café COZY

Mad med hygge

Velkommen til Café Cozy, i dag en veletableret café men stadig med masser af udvikling.

Vi sætter en ære i, at sætte gæsterne i centrum og vil gøre vores ypperste for at leve op til dette.

Dette har bl.a. resulteret i, at langt de fleste af vores produkter i dag bliver lavet fra bunden, både til menukortet samt til diverse selskabs menuer.

I cafeen forsøger vi hver dag, at skabe et hyggeligt miljø til gavn for alle aldre. Vi håber meget på, at kunne leve op til jeres forventninger.

OVNSTEGTE
KARTOFLER
m/ aioli
40.-

BRUNCH/FROKOSTRETTER

(kl. 11.00-14.00)

BRUNCH

Scrambled æg m/ bacon og pølser, hønsesalat, rullepølse, chili gouda, gammel knas, solbærmarmelade, ovnstegte kartofler m/ aioli, frisk frugt, pandekage m/ sirup, croissant, græsk yoghurt m/ sirup og crunch. Serveres m/ rugbrød, groft brød, knækbrød og smør. **130.-**

Tilvalg:

Varmrøget laks 30.-

BØRNEBRUNCH

Scrambled æg m/ bacon og pølser, ovnstegte kartofler m/ ketchup, pandekage m/ sirup, jordbærmarmelade, nutella og frisk frugt. Serveres m/ rugbrød og smør. **70.-**

Tilvalg: Croissant 10.-

CROISSANTER (2 STK.)

Croissant m/ æggesalat m/ rejer, ærteskud og cherrytomat.

Croissant m/ hønsesalat, ærteskud, peberfrugt og bacon. **100.-**

STJERNESKUD

Paneret og dampet fiskefilet serveres på ristet brød m/ salatmayonnaise, salatmix, agurk, cherrytomat, caviart, citron, rejer og skaldyrsdressing. **110.-**

PARISERBØF

Hakkedreng serveres på ristet brød med kapers, rødløg, peberrod, rødbeder, pasteuriseret æggeblomme, mix salat, syltet rødløg, cherrytomat, agurk og greenonion dressing. **110.-**

FROKOSTPLATTE

Fiskefilet m/ remoulade, æggesalat m/ rejer på ærteskud, flæskesteg m/ rødkål og agurkesalat, gammel knas og chili gouda m/ knækbrød. Serveres m/ rugbrød, groft brød og smør. **115.-**

SANDWICH

KYLING

Kylling, bacon, salat, agurk, tomat, rødløg, salatmayonnaise og greenonion dressing. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

HØNSESALAT

Hønsesalat, bacon, salat, ærteskud, rødløg, peberfrugt og salatmayonnaise. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

MOZZARELLA

Mozzarella, tomat, pesto, salat og ærteskud. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

FLÆSKESTEG

Flæskesteg, salat, agurkesalat, rødkål, salatmayonnaise og burgerdressing. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

ÆG & REJER

Æg, rejer, salat, agurk, tomat, salatmayonnaise og greenonion dressing. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

TUN

Tunsalat, agurk, salat, tomat, salatmayonnaise og greenonion dressing. Vælg mellem lyst eller groft brød. **60.-/65.-**

CLUB SANDWICH

Ristet groft toastbrød m/ salatmix, kylling, bacon, agurk, tomat, rødløg, salatmayonnaise og karrydressing. **80.-**

RUGBRØDSSANDWICH

Ristet rugbrød m/ salatmix, agurk, tomat, syltede rødløg, avocado og pesto. Vælg mellem marineret kylling eller tunsalat. **85.-**

RUGBRØDSSANDWICH M/ LAKS

Ristet rugbrød m/ salatmix, agurk, tomat, syltede rødløg, avocado, basilikumscreme og varm røget laks. **110.-**

www.cafecozy.com