

Morgen / Brunch - Alle dage til kl. 12.15

Sammensæt din egen yndlingsbrunch. - Vi anbefaler 3-4 retter pr.person

Retterne er velegnet som deleretter. Vælg forskellige retter nedenfor, som deles ved bordet, så alle kan smage.

Brød og pastry:

Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Surdejsbrød med luftig smør, Vesterhavsost og solbærkompot / 65,-

Croissant / 29,-

Dagens pastry / 35,-

Weekend pastry fra Cadence / 45,-

ToGo: Økologisk bolle m/ smør og Vesterhavsost / 45,-

Det salte:

Dansk lufttørret skinke / 60,-

Brunchpølser af frilandsokse / 65,-

Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-

Det søde:

Skyr m/ bær, kompot & hjemmelavet granola / 65,-

Chiagrød på havremælk m/ sæsonens kompot / 65,-

Norske vafler med solbærcreme, blåbær og mynte / 115,-

Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 120,-

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 125,-

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeligheder i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.

Picniq
Valbyparken
Spiseri

Frokostmenu

Mandag - onsdag kl. 12.30 - 17.00 - Torsdag-lørdag 12.30 - 16.00 - Søndag 12.30 - 19.00

Toasties & burger

- Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 125,- (ToGo 89,-)
- Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 120,- (ToGo 89,-)
- Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-
- Fried chicken burger / 160,-
- Sprød frilandskylling, confiteret hvidløgsmayo, spicy soya glaze, syltet agurk og rødkål.

Deleretter

Vælg forskellige retter nedenfor, som deles af bordet, så alle kan smage.
Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

- Saltede kammuslinger med muslingesauce, syltet grønt, radiser og chiliolie / 135,-
- Stracciatella med hvide asparges & bottarga / 140,-
- Grønne asparges med solsikkekernecreme, Vesterhavsost og sprødt brød / 140,-
- Picniq caesar med broccolini, croutoner og parmesan - 135,-
- Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-
- Grove fritter med trøffelmayo / 65,-
- Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Det søde

- Chokolademousse med solbærkompot og olivenolie / 85,-

Se dagens øvrige kager, desserter og søde sager i vores kagemontre baren
eller hør vores tjenere om dagens udvalg

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeligheder i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.

Aftenmenu

Torsdag kl. 17.30 - 21.00 / Fredag & lørdag kl. 17.30 - 22.00

(Køkkenet lukker for bestillinger en time før restaurantens lukketid)

Deleretter

Vælg forskellige retter nedenfor, som deles af bordet, så alle kan smage.

Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Saltede kammuslinger med muslingesauce, syltet grønt, radiser og chiliolie / 135,-

Stracciatella med hvide asparges & bottarga / 140,-

Grønne asparges med solsikkekernecreme, Vesterhavsost og sprødt brød / 140,-

Picniq caesar med broccolini, croutoner og parmesan / 135,-

Nye danske kartofler, kærnemælks-beurre blanc, grønne ærter og ærteskud / 120,-

Stegt kylling fra Hopballe mølle med farvede bladbeder og sauce på Herslev øl / 205,-

Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-

Grove fritter med trøffelmayo/ 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 125,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 120,-

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Det søde

Chokolademousse med solbærkompot og olivenolie / 85,-

Se dagens øvrige kager, desserter og søde sager i vores kagemontre i baren eller hør vores tjenere om dagens udvalg.

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeligheder i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.