

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 / 40,-

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

Croissant / 29,-

Weekend pastry fra Cadence / 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 vaffler med solbærcreme, blåbær og mynte / 115,-

Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede 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 selvfølgeliger 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/ Vesterhavssost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 125,- (ToGo 89,-)
- Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 89,-)
- Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 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.

- Dagens fisk med tomat "dashi", friske og syltede tomater, chili og shiso / 135,-
- Stracciatella med grillet zucchini og umodne ferskner / 125,-
- Empanadas 2 stk - med karamelliserede løg og mozzarella, salat og chipotle-mayo / 115,-
- Grillet majssalat, spicy creme fraiche og queso fresco / 110,-
- Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-
- Grove fritter med trøffelmayo / 65,-
- Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

Det søde

- Luftig vanilje panna cotta med danske jordbær, lakrids crumble og basilikum / 75,-

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.

Dagens fisk med tomat "dashi", friske og syltede tomater, chili og shiso / 135,-

Stracciatella med grillet zucchini og umodne ferskner / 125,-

Empanadas 2 stk - med karamelliserede løg og mozzarella, salat og chipotle-mayo / 115,-

Grillet majssalat, spicy creme fraiche og queso fresco / 110,-

Stegte østershatte med soya-smør, kantareller og sprøde østershatte / 155,-

Albondigas med tomatsose og vesterhavsost / 155,-

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

Grove fritter med trøffelmayo/ 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

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

Luftig vanilje panna cotta med danske jordbær, lakrids crumble og basilikum / 75,-

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.