Morgen / Brunch - Kl. 10.00 - 12.15

Sammensæt din egen yndlingsbrunch. - Vi anbefaler ca. 3 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 / 35,-
Økologisk Kaneltop (KUN Weekend) / 45,-

Det salte:

Shrimp roll croissant, håndpillede rejer, selleri og dild / 95,-
Lufttørret skinke fra Grambogård / 60,-
Okse-brunchpølser fra Grambogård / 70,-
Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-
Omelette, Grambogård skinke og lagret havarti / 125,-

Det søde:

Græsk inspireret yoghurt, hindbær kompot, granola, ristet kokos og sæsonens frugt / 85,-
French toast; stegt brioche, mascarpone, dulce de leche og espresso / 125,-

Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede løg & salat / 125,-
Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,-
Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.
Allergener spørg tjenerne.

Picniq
Valbyparken
Spiseri

Menu -Frokost & aften - fra kl. 12.30

Køkkenethar åbent søndag & onsdag til kl. 16.00 / Torsdag & fredag til Kl. 20.00 / Lørdag til 17.00

Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,- (ToGo 89,-)
Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede løg & salat / 125,- (ToGo 89,-)
Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Suppe

Græskarsuppe med chipotle, ritotta creme og sprødt rugbrød / 125,-

Deleretter

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

Rimmet laks, agurk, peberrods sauce og radiser / 140,-
Rillette af kylling fra Hopballe Mølle, cornichoner, grov sennep og grillet surdejsbrød / 135,-
Rødkålssalat, æbler, gedeost og granatæble / 125,-
Sprød kartoffelvaffel, pisket ricotta og sprøde fedtegrever / 145,-
Hoisin-appelsinglaseret andelår, grønkål / 195,-

Empanadas med øl-braisseret spidsbryst og sofrito, chimichurri og salat / 135,-
Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-
Grove fritter med trøffelmayo / 65,-
Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

Det søde

Risalamande med kirsebærsauce og mandel crunch / 85,-
Dagens tærte med flødeskum (æble eller pæretærte) / 55,-
Brownie med saltkaramel (*GF) / 50,-
Gulerodskage med cremet topping og ristet kokos / 40,-
Æble-kanel kage med vanillecreme / 40,-
Cookies / 35,-
Flødeboller fra Ankers chokolade (*GF) / 42,-
(*GF = Glutenfri)

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.
Allergener spørg tjenerne.

Picniq
Valbyparken
Spiseri