

# THE ROOTS

VIN, MAD & KAFFEBAR

## Varme Drikke

Soja / havre tillæg // +5 Kr.

- Americano - // 30 Kr.
- Café Latte - // 42 Kr.
- Flat White - // 35 Kr.
- Espresso - // 25 Kr.
- Cappuccino - // 42 Kr.
- Cortado - // 30 Kr.
- Varm Kakao med flødeskum - // 42 Kr.
- Tigerspice Chai Latte - // 45 Kr.
- Iskaffe m valgfri sirup - // 42 Kr.
- The glas fra A.C. Perchs (se udvalget i baren) - // 35 Kr.



## Vin

På flaske - // 209 Kr. / glas - // 65 Kr.-

### Rødvin

**Chile - Maipo Valley / Cabernet Sauvignon, Viña Cousiño-Macul**

Husets rødvin har udelukkende lagret på rustfrie ståltanke, hvilket har bevirket at vinen har bevaret sin frugt og friskhed. Den har en dejlig aromatisk duft af kirsebær, boysenbær og krydderier. Smagen er frisk, frugtig og krydret.

### Hvidvin

**Chile - Maipo Valley / Isidora Riesling / Viña Cousiño-Macul**

Denne vin er udelukkende produceret på Riesling druer fra Cousiño-Macul's egne vinmarker. Det er en frisk og frugtig hvidvin, der i såvel duft, som i smag, har noter af æbler, kanel og kandiserede frugter. Vinen har en god balance mellem en medium syre og en let sødme.

### Rose

**Frankrig - Corbières / Château Fontarèche**

Arnaud de Lamy, som laver denne rosévin har i mere end tre år været assistent hos Jean-Claude Berrouet på Château Petrus i Pomerol og på Dominus Estate i Californien. I dag er han kendt for at lave fremragende "value-for-money" vine på sit eget slot. Vinen er produceret på druesorterne Riquepoul Noir, Grenache og Syrah, og den har en fin balance mellem frugt, fedme og syre.

## Øl på flaske

- Tuborg Classic (33cl.) - // 39 Kr.
- Tuborg Rå (33cl.) - // 39 Kr.
- Carlsberg 1883 - // 45 Kr.
- Ale No.16 - // 45 Kr.
- Jacobsen Brown Ale - // 45 Kr.
- Anarkist (50cl.) - // 69 Kr.

- Bloody Weizen (5,2% vol)
- New England IPA (5,4% vol)
- Brown Ale (6,3% vol.)



## Juice

- Æblejuice 40 cl. - // 49 Kr.
- Appelsin 40 cl. - // 55 Kr.
- Gulerod 40 cl. - // 49 Kr.
- Ingefærshot 10 cl. - // 29 Kr.
- Blandet efter ønske - // + 5 Kr.



Sodavand 33 cl. - // 35 Kr.

Coca Cola, Zero, Fanta, Ramlösa, Faxe Kondi

Søbogaard safte 25 cl. - // 35 Kr.

Hyldeblomst, Solbær, Hindbær, Tranebær

Kildevæld 25 cl. - // 30 Kr.

## Early Birds

kl. 09 - 11



BRØD - // 45 Kr. Ost, smør og hj.marmelade

MORGENTALLERKEN - // 79 Kr. Rosmarinskinke, Gruyère, frisk frugt, hjl. marmelade, brød og smør

AVOCADO PÅ RUGBRØD - // 65 Kr m. spejlæg, sriracha chili sauce, purløg



## Lunch

All day



POCHERET ÆG & GEDEOST - // 105 Kr.  
2 stk. Pocheret æg, ristet brød, guacamole, gedeost, mandelflager, frisk chili

TOAST m. SUCUK og OST - // 69 Kr.  
Sucuk (tyrkisk hvidløgs salami) i rosmarin panini, syltet agurk og tomat, + frugt

SMASHED AVO - // 95 Kr.  
Ristet brød, knust avocado, pocheret æg 2 stk., radiser, piment de espelette, purløg

GRILLET HALLOUMI - // 99 Kr.  
Ristet brød, spejlæg, hummus, stegt aubergine, granatæble, sumak

CROQUE MADAME - // 109 Kr.  
Gruyère, rosmarinskinke, grovsennep, spejlæg, salat vendt i vinaigrette

AVOCADO MADEN - // 95 Kr.  
2 stk.ristet rugbrød, avocado, mozzarella, syltede løg og semitørret tomat

LAKSEMAD -// 115 Kr.  
surdejsbrød, koldrøget laks, rejer, mayonnaise, grillet citron



## De Varme

All day



INDISK DAHL - // 125 Kr.  
serveres med ris og raita (vegansk)

CHILI CON CARNE - // 125 Kr.  
m. oksekød, chili, bønner og cremefraiche. Serveres med ris

BLUE CHEESE BURGER - // 139 Kr. Oksebøf, blåskimmel ost og ristede østershatte. Serveres i en økologisk sesam/brioche bolle med trøffel-fritter og sennepsmayo

THE ROOTS BURGER - // 129 Kr. (vælg mellem oksebøf eller kylling-filet ) cheddarost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, agurksalat. Serveres med stegte kartofler og chipotlemayo. Tillæg for gratineret gedeost i stedet for cheddarost // 15 Kr.

FIÆSKSTEGS SANDWICH - // 115 Kr.  
m. hjl. rødkål, agurksalat, stegte kartofler og dijon mayo

FISH'N CHIPS - // 149 Kr.  
serveres med citron og sauce tatar

## Salater

(All day - serveres med brød og smør)

CÆSAR SALAT - // 105 Kr. kyllingefilet, parmesanost, romaine-salat, cæsardressing og brødcroustener

RØGET LAKS og AVOCADO SALAT - // 119 Kr.  
med vinaigrette

FALAFEL & HUMUS - // 105 Kr. Salat m. rødkål, hvidløg/ingefær dressing

SALAD CHEVRE CHAUD - // 119 Kr. rosmarinhonning gratineret gedeost, ristede valnødder, oliven

## Desserten

All day

HJL. BELGISK VAFFEL - // 69 Kr.  
m. vanilje is og saltet karamellsauce

OSTEBRÆT m. FLAMBERET FIGNER - // 75 Kr.  
3 slags europæiske oste og ristet rugbrød

Kage se udvalg i kagemontre

## BESTIL VENLIGST I BAREN

OPLYSNING OM ALLERGENER !!!

Har du/I spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser i vores mad/retter beder vi jer spørge vores personale.

Do you have any questions regarding food allergies/intolerances please do not hesitate to contact our staff

Sidste bestilling for for spisende gæster, 30 min før lukketid.



# THE ROOTS

VIN, MAD & KAFFEBAR

Velkommen til The Roots Mad og kaffebar!  
Vores ønske er at kunne servere god og ærlig mad, til fornuftige priser i hyggelige omgivelser.

For at holde de fornuftige priser, bestiller du selv i baren og vi serveres mad og drikke ved bordet.



## Brunch

kl. 09 - 14

Vi serverer hjl. marmelade, rugbrød, lystbrød og smør til begge vores brunch.

ROOTS BRUNCH - // 125 Kr. rørag, pølser, bacon, lufttørret italiensk skinke, gruyere ost, avocado m. hytteost, græsk yoghurt m. honning og müsli, 3 slags frugt, hj. lavet vaffel m. ahornsirup og friske bær

VEGETAR BRUNCH - // 125 Kr. rørag, avocado m. hytteost chili og karse, gruyere ost, græsk yoghurt m. honning og müsli, 3 slags frugt, hj. lavet vaffel m. ahornsirup og friske bær + humus med oliven.

## Sandwiches

All day

Alle vores sandwiches serveres med rosmarin Panini (Club Sandwich undtaget) og pommestruer med chipotlemayo

CLUB SANDWICH - kylling bryst, bacon, karrydressing

TUN SALAT og ÆG - m. æbletern, pesto og citron

HUMUS & SEMITØRRET TOMATER - pesto, rødløg

- // 115 Kr.

www.theroots.dk