

Vin

// BOBLER //

Glas Flaske

Spumante Brut – Fortepasso 65,- 249,-

// Piemonte - Italien

Let sødlige bobler. God til både at nyde og som ledsager til desserten

// ORANGEVIN //

Fizzy Orange – Ekinox 279,-

// Tyskland/Ungarn

Frugtig Sparkling fra Ungarske druer. Vinen er tør og frugtig med duft og smag af appelsin, ananas, citron. Perfekt til svinekød, skaldyr, krydret mad og fjerkræ

// NATURVIN //

Pet/Nat - Cuvée Noctambule 279,-

// Vercheny - Frankrig

Forfriskende og en anelse sødlig. En duft af pære, abrikos og honning. Et godt match til fjerkræ, forretter, snacks og mager fisk. Ligeledes glimrende som aperitif

// HVIDVIN //

Chenin Blanc – Cape Spring 65,- 249,-

// Western Cape – Sydafrika

En meget harmonisk, sød, blød og cremet hvidvin. Intens aroma af hvide blomster og citrusfrugter. Passer til fisk, milde og bløde oste

// ROSÉ //

Rosé -Haut Marin 65,- 249,-

// Gascogne - Frankrig

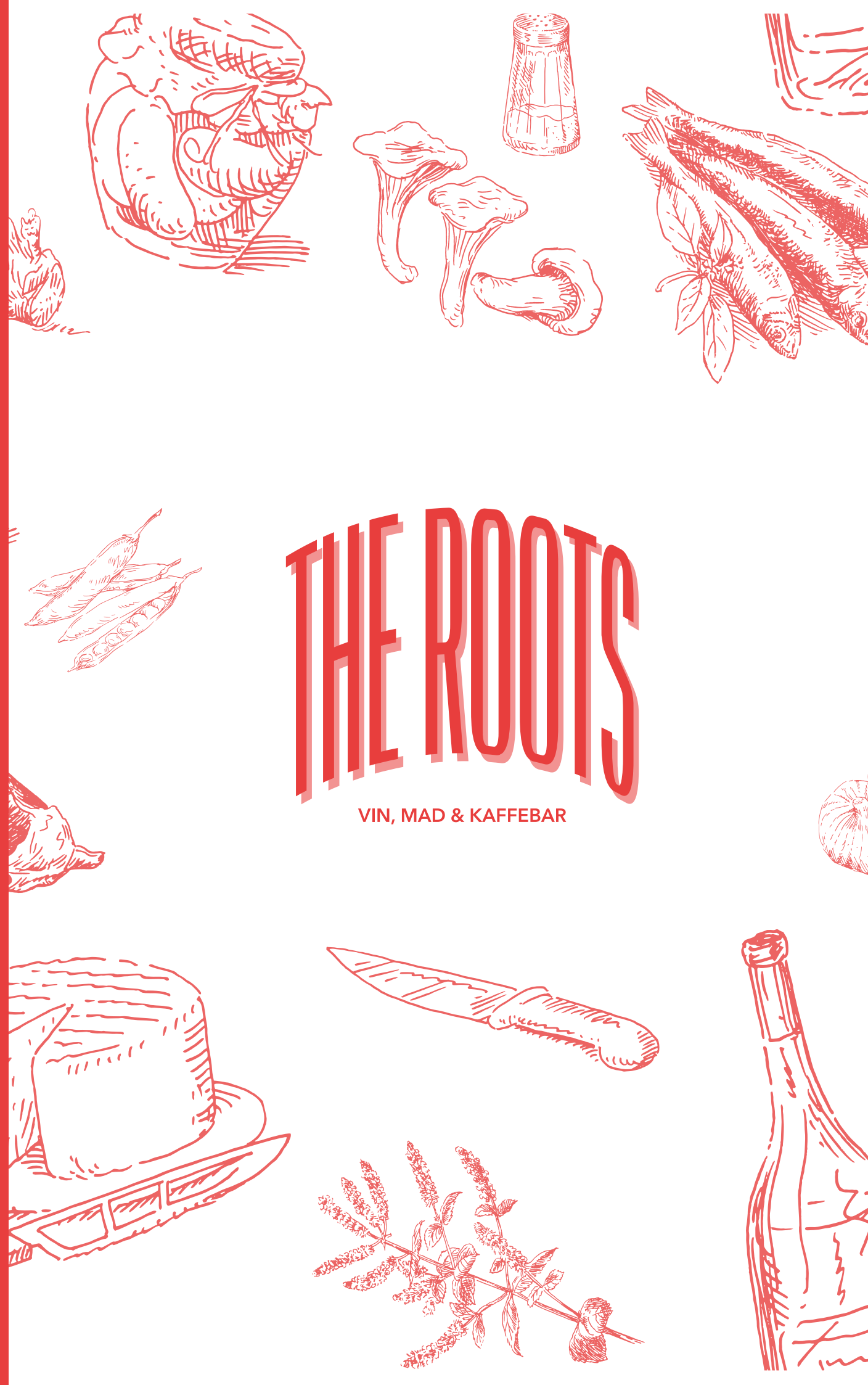
Frugtig vin med syrlige noter af jordbær og brombær, der giver både en behagelig fornemmelse af friskhed og sødme. God til salater, fisk og grillet kød

// RØDVIN //

Shiraz - McPherson 65,- 249,-

// Victoria - Australien

rugtig og karakterfuld rødvin. Halvtør og medium fyldig. Klassisk saft og kraft fra down under. Prøv denne vin til kraftfulde retter og robuste oste. Ligeledes skøn til pasta retter



Varme drikke

Americano	35,-
Café Latte	46,-
Flat white	39,-
Espresso	30,-
Cappucino	46,-
Cortado	35,-
Chai Latte	49,-
The fra A. C. Perchs	39,-
Iskaffe m. valgfri sirup	46,-

Kolde drikke

Æble,- eller Gulerodsjuice 40 cl.	49,-
Appelsinjuice 40 cl.	55,-
Ingefærshot 10 cl.	29,-
Blandet efter ønske	+5,-
Sodavand 33 cl. Coca Cola, Zero, Fanta, Faxe Kondi eller Ramlösa	35,-
Søborgaard saft 25 cl. Hyldeblomst, solbær eller tranebær	35,-
Kildevæld 25 cl.	30,-
Craft Lemonade 33 cl. Lemon Lime, Passionsfrugt eller Rabarber	55,-

Øl

Ale No. 16	45,-
Jacobsen Brown Ale	45,-
Anarkist 50 cl. Vælg mellem: Bloody Weizen, New England IPA eller Brown Ale	69,-

// Fadøl //

Tuborg Classic 40 cl.	60,-
Tuborg Grøn Pilsner 40 cl.	55,-
Mikkeller Brust IPA 40 cl.	69,-

Drinks

Aperol eller Limoncello Sprit	95,-
Gin & Tonic	95,-

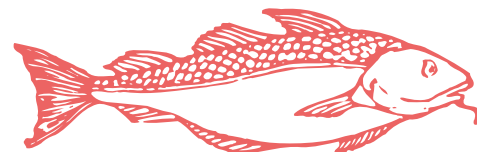
Early Birds

kl. 09 - 11

Morgenbolle (surdej) - // 45 kr.
Ost, smør og hjl. Marmelade

Morgentallerken - // 79 kr.
Rosmarinskinke, Gruyère, frisk frugt, hjl. Marmelade, brød og smør

Avocado på rugbrød - // 65 kr.
M. spejlæg, sriracha chilisauc, purløg



Lunch

All day

Pocheret æg og gedeost - // 105 kr.
2 stk. pocheret æg, ristet brød, knust avocado, gedeost, mandelflager, frisk chili

Toast m. sucuk og ost - //69 kr.
(Tyrkisk salami) i lyst landbrød.
Syltet agurk, tomat og frugt

Smashed Avo - // 95 kr.
Ristet brød, knust avocado, 2 stk. pocheret æg, radiser, piment de espelette, purløg

Grillet Halloumi - // 105 kr.
Ristet brød, spejlæg, hummus, stegt aubergine, granatæble, sumak

Croque Madame - //115 kr.
Gruyere, rosmarinskinke, grov sennep, spejlæg, salat vendt i vinaigrette

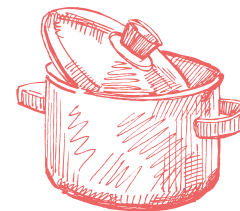
Avacadomaden - // 95 kr.
2 stk. ristet rugbrød, avocado, mozzarella, syltede rødløg, semitørrede tomater

Laksemad - //125 kr.
Ristet brød, koldrøget laks, rejer, mayonnaise, grillet citron



De Varme

All day



Chili Con Carne 129 kr.
M. oksekød, chili, bønner og cremefraiche. Serveres med ris

Blue Cheese Burger 149 kr.
Oksebof, salat, tomat, syltede løg, agurkesalat, blåskimmelost og ristede østershatte.
Serveres i en brioche bolle med pommes frites og dijonmayo

The Roots Burger 139 kr.
(Vælg mellem oksebof eller kyllingefilet)
Cheddarost, bacon salat, tomat, syltede rødløg, agurkesalat. Serveres i en brioche bolle med stegte kartofler og chipotlemayo.

Flæskestegs Sandwich 125 kr.
M. hjl. Rødkål, agurkesalat, stegte kartofler og dijonmayo

Salater

All day

Cæsar Salat 115 kr.
Kyllingefilet, parmesanost, romainesalat, cæsardressing og brødcroutoner

Røget laks og avocado Salat 139 kr.
M. vinaigrette. Serveres med rosmarin focaccia og smør

Salad Chevre Chaud 139 kr.
Gratineret gedeost, syltede valnødder og oliven

Focaccia Sandwiches

All day

Med grøn salat, frisé og rucola
// Vi bager selv vores rosmarin focaccia på surdej. Alle sandwich laves m. romaine, frisé og rucola.
Vælg en ingrediens fra hver liste.
Er du vegetar vælg gerne to fra Ost & Grønt.
Vi har også multikerne sandwichbrød eller rugbrøds bolle!

// PÅLÆG //

Chili salami ventricina
Lufttørret skinke
Ovnstegt kalkun
Rosmarin skinke

- // 79 Kr.

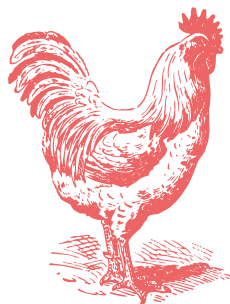
// OST & GRØNT //

Manchego
Blåskimmelost
Gruyère
Mozzarella

Semitørrede tomater
Grillet aubergine
Avocado
Syltete rødløg

// DRESSING //

Grøn pesto
Grillet rødpeber creme
Karrydressing
Dijonmayo
Chipotle



THE ROOTS

VIN, MAD & KAFFEBAR

Velkommen til The Roots Mad og kaffebar!
For at undgå unødigt madspild, tilpasser vi gerne retterne. Oplys venligst ved bestilling om eventuelle undladelser.

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



Brunch

kl. 09 - 14

Vi serverer rugbrød, lyst brød og snør til begge vores brunch.
Hjl. Marmelade, efter ønske, uden merpris.

Roots Brunch 135 kr.
Røræg, pølser, bacon, lufttørret italiensk skinke, gruyere, avocado m. hytteost, græsk yoghurt m. müsli, friske bær og honning, hjl. Vaffel m. ahornsirup

Vegetar Brunch 135 kr.
Røræg, avocado m. hytteost, gruyere, græsk yoghurt m. müsli, friske bær og honning, hjl. Vaffel med ahornsirup, hummus m. oliven

Desserten

All day

Hjl. Belgisk vaffel - // 75 kr.
M. vaniljeis og saltet karamelsauce

Ostebræt - // 85 kr.
M. flamberet figne 3 slags oste og ristet rugbrød

Dagen kage
Se udvalg i montren



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 spisende gæster er 30 min før lukketid.



www.theroots.dk