



MENUKORT

400°
GRADER

THE GREEK
MEDITERRANEAN FOOD



BURGER ANARCHY


MARRAKECH
STREET FOOD

**PITA
BAR**
BUTCHERS


TANDOORI PALACE
Indian Street Food



Vegetar



Vegansk





THE GREEK

MEDITERRANEAN FOOD

Gyros

Choose between

Chicken, Pork or Halloumi



75,-

Tzatziki, pommes frites, tomat, rød løg og persille
Tzatziki, fries, tomato, red onion and parsley

Gyros menu

Gyros wrap, fries and dip

99,-

Ad feta on your fries +10,-

The Greek Plate

Choose between

Chicken, Pork or Halloumi



95,-

Serveres med græsk salat, brød og tzatziki
Served with greek salad, bread and tzatziki

The Greek share Plate

Chicken, Pork and Halloumi



195,-

Serveres med pommes frites, græsk salat, brød og tzatziki
Served with fries, greek salad, bread and tzatziki

Greek side dishes

Greek salad



49,-

Tomat, agurk, rød løg, feta, oliven og oregano
Tomato, cucumber, red onion, feta, olive and oregano

Greek bread & tzatziki



49,-

Græsk brød & tzatziki

Greek fries

35,-

Pommes frites med græske krydderier
Fries with Greek spices
Ad feta on your fries +10,-

Dip

Tzatziki mayo

Mayo

Chili mayo

Ketchup

10,-



400° GRADER

Pizza

1. Marinara



Tomat, hvidløg, olivenolie og frisk oregano.
Tomato, garlic, olive oil and fresh oregano.

55,-

2. Margherita



Tomat, frisk bøffellozzarella, olivenolie og frisk basilikum.
Tomato, fresh buffalo mozzarella, olive oil and fresh basil.

60,-

3. Piccante

Tomat, frisk mozzarella, stærk salami og frisk basilikum.
Tomato, fresh mozzarella, spicy salami, olive oil and fresh basil.

66,-

4. Prosciutto

Tomat, frisk mozzarella og prosciutto skinke.
Tomato, fresh mozzarella and prosciutto ham.

66,-

5. Polpetta

Tomat, frisk mozzarella, hjemmelavet italienske oksekødboller og frisk basilikum.
Tomato, fresh mozzarella, homemade Italian meatballs and fresh basil.

72,-

6. Pepperoni

Tomat, frisk mozzarella og pepperoni.
Tomato, fresh mozzarella and pepperoni.

66,-

7. Bianca



Kartoffel, frisk mozzarella, olivenolie, og frisk rosmarin.
Potato, fresh mozzarella, olive oil and fresh rosemary.

66,-

8. Bianco

Kartoffel, frisk mozzarella, olivenolie, pancetta bacon og frisk rosmarin.
Potato, fresh mozzarella, pancetta bacon, olive oil and fresh rosemary.

72,-

9. Capricciosa

Tomat, frisk mozzarella, prosciutto skinke, sort oliven, champignon, artiskokker og frisk basilikum.
Tomato, fresh mozzarella, prosciutto ham, black olives, mushrooms, artichoke and fresh basil.

76,-

10. Tempesta di Carne

Tomat, frisk mozzarella, prosciutto skinke, stærk salami og pancetta bacon.
Tomato, fresh mozzarella, prosciutto ham, spicy salami and pancetta bacon.

82,-

Ekstra til pizza

Hvidløgsolie, chiliolie, rucola eller balsamico.

5,-

Pasta

11. Arrabbiata



Tomat, hvidløg, chili, og frisk basilikum.
Tomato, garlic, chili and fresh basil.

65,-

12. Carbonara

Æggeblommer, pancetta bacon og parmesan.
(kan også tilberedes vegetarisk med champignon i stedet for pancetta bacon)
Egg yolks, pancetta bacon and parmesan.

72,-

13. Ragù alla Bolognese

Oksekød, soffrito og parmesan.
Ground beef, soffrito and parmesan.

72,-

14. Lasagne al Forno

Hjemmelavet italiensk lasagne med rucola og parmesan.
Homemade Italian lasagne with arugula and parmesan.

76,-

Extra til pasta

Hjemmelavet brød/homemade bread.

15,-

Desserter

Panna Cotta

Hjemmelavet italiensk vanilje budding.
Homemade Italian vanilla pudding.

35,-

Tiramisu

Hjemmelavet klassisk italiensk dessert med bl.a. kaffe, marsala og mascarpone.
Homemade classic Italian dessert with coffee, Marsala and mascarpone.

35,-

Affogato

Vanilje gelato "druknert" i espresso kaffe.
Vanilla gelato "drowned" in espresso coffee.

49,-

Gelato - Italiensk is

Importeret fra Italien. Spiselig bæger og ske.

1 kugle 25,-

2 kugler 32,-

3 kugler 42,-

Softice

Mellem 32,-

Stor 42,-

Belgisk vaffel (Uden is 30,-)

Hvad vil du have til din hjemmelavet vaffel?

1 kugle 52,-

2 kugler 59,-

3 kugler 69,-

Mellem softice

59,-

Stor softice

69,-

Sauce eller krymmel

6,-



Maíz menu 1 pax

- 1 stk. Tortillachips m. ost / cheese
- 3 stk. Taco kylling, oksekød & frijoles
Chicken, beef and frijoles
- 1 stk. Mexicanske ris *Mexican rice*
- 2 stk. Salsa fresco & roja

150 kr.

Upgrade: Guacamole, creme fraiche, chipotle mayo, syltede rødløg, jalapenos +40 kr.

Maíz menu 2 pax

- 1 stk. Tortillachips m. ost / cheese
- 2 stk. Quesadilla m. ost / cheese
- 2 stk. Taco med kylling / chicken
- 2 stk. Birria tacos m. oksekød / beef
- 1 stk. Mexicanske ris *Mexican rice*
- 4 stk. Salsa fresco, roja, verde & taquera

195 kr.

Upgrade: Guacamole, creme fraiche, chipotle mayo, syltede rødløg, jalapenos +40 kr.

Salsa

1 stk. 10 kr. 4 stk. 30 kr.

Frisk/fresh salsa **Salsa Fresco** Tomat, koriander, rød jalapenos chili
Tomato, cilantro, red jalapenos

Kogt/boiled salsa **Salsa Roja** Tomat, hvidløg, guajilo chili
Tomato, garlic, guajilo

Frisk/fresh salsa **Salsa Verde** Kiwi, koriander, grøn jalapenos
Kiwi, cilantro, green jalapenos

Grillet/grilled salsa **Salsa Taquera** Tomat, hvidløg, løg, habanero chili
Tomato, garlic, onion, habanero

Dip

- Guacamole 20,-
- Sour creme 10,-
- Chipotle mayo 10,-

Sides

- Jalapenos 10,-
- Pickled red onion 10,-
- Mexican rice 25,-
- Crispy pork rins 25,-

Nachos

- Tortillachips 30,-
- Tortillachips med ost / *With cheese* 45,-
- Tortillachips med ost, kylling eller oksekød, 65,-
løg & koriander.
With cheese, chicken or beef, raw onion and cilantro

Quesadillas

Serveres med frisk lime, radiser, rå løg & koriander
All quesadilla is served with raw onion and cilantro
Radishes and lime on the side

- Quesadillas med ost / cheese 1 stk. 25,-
- 3 stk. 65,-

Quesadillas med ost og protein / cheese and protein
Vælg mellem kylling, oksekød, frijoles 1 stk. 35,-
Choose between chicken, beef or frijoles 3 stk. 85,-

Taco

Serveres med frisk lime, radiser, rå løg & koriander
All quesadilla is served raw onion and cilantro
Radishes and lime on the side

Taco

- Vælg mellem kylling, oksekød eller frijoles 1 stk. 30,-
- Choose between chicken, beef or frijoles* 3 stk. 75,-

Birria Taco

Serveres med frisk lime, radiser, rå løg & koriander
Served with raw onion and cilantro, radishes and lime
on the side

Sprøde tacos

oksekød med suppe "dip"
Fried soft corn tortilla with beef, served with
the soup from the beef

3 stk. 85 kr.

+ ost/cheese 3 stk. 100 kr.

Mexican Bowl

Vælg mellem kylling, oksekød og frijoles
Hjertesalat, syltet rødløg, mexicanskeris,
pinto bønner, Salsa Fresco, creme fraiche
og koriander

65 kr.

Tilføjelser: Guacamole 15,- Cheddarost 10,-

» Marokanske wraps og
fladbrød med lækker fyld »



MARRAKECH STREET FOOD



Marrakech chicken

95,-

M'semen brød, kylling, hummus,
mix salat, mozzarella ost, avocado, tzatziki.
*M'semen bread, chicken, hummus,
mixed salat, mozzarella cheese, avocado, tzatziki*

Queen chicken

80,-

M'semen brød, kylling, hummus, mix salat, tzatziki.
M'semen bread, chicken, hummus, mixed salat, tzatziki.

Casablanca kebab

95,-

M'semen brød, oksekød, hummus, mix salat,
mozzarella ost, avocado, tzatziki.
*M'semen bread, beef, hummus, mixed salat, mozzarella
cheese, avocado, tzatziki.*

King kebab

80,-

M'semen brød, oksekød, hummus, mix salat, tzatziki.
M'semen bread, beef, hummus, mixed salat, tzatziki.

Vegetar



80,-

M'semen brød, hummus, mix salat, mozzarella ost,
avocado, tzatziki.
*M'semen bread, hummus, mixed salat, mozzarella
cheese, avocado, tzatziki.*

Falafel



75,-

M'semen brød, falafel, hummus, mix salat, tomat og
tzatziki.
*M'semen bread, falafel, hummus, mixed salat, tomato and
tzatziki.*

Royal mix

104,-

Kebab røll, chicken roll, kartoffel og chili mayo dip.

Snacks

Chicken dipper

45,-

Nuggets, pommes frites, ketchup dip.
Nuggets, fries, ketchup dip.

Snack kurv

49,-

Chicken fried, nuggets, løgringer, mozzarella stik,
chili cheese, chili mayo dip.
*Chicken fried, nuggets, onion rings, mozzarella stick,
chili cheese, chili mayo dip.*

Sides

Kartoffelbåde (Potato slices) 30,-

Pommes frites (Fries) 30,-

Dip 7,-

Humus, chili mayo, tzatziki, chili, ketchup og aioli.
Hummus, chili mayo, tzatziki, chili.

M'semen brød 25,-

Med honning (With honey) 30,-

Med nutella (With nutella) 42,-

Mini menu

65,-

Chicken eller kebab roll, pommes frites, tzatziki dip.
Chicken or kebab roll, french fries, tzatziki dip.

» Køb en menu og få fries med dyp
med din pita for 20kr ekstra.
Buy your pita as a menu and get
fries with it for 20kr »

BUTCHERS PITA BAR

Hjemmelavet pita

Pita med kylling

65,-

Grillet kylling vendt i cremet pesto, sprød spidskål, tomat, agurk og dressing.

Pita with grilled chicken in creamy pesto, crispy cabbage, tomato, cucumber and dressing.

Pita med oksekød

70,-

Grillet okse barbecue med sprød spidskål, coleslaw, tomat, agurk og dressing.

Pita with grilled beef bbq, crispy cabbage, coleslaw, tomato, cucumber and dressing.

Pita med Spicy tuna

65,-

Spicy tuna med sprød iceberg, tomater, jalapenos, rødløg og dressing.

Pita with spicy tuna, crispy iceberg, tomato, jalapenos, onion and dressing.

Pita med Falafel



60,-

Falafel med friske tomater, sprød spidskål, agurk, bulgur, humus og dressing.

Pita with falafel, tomato, crispy cabbage, cucumber, bulgur, humus and dressing.

Månedens Pita / Pita of the month

Spørg personalet / Ask the staff.

80,-

Sides og ekstra tilbehør

Fries med aioli, chili mayo,
remoulade eller ketchup

30,-

Steak/Kylling (Steak/chicken)

10,-

Ekstra dip

1 stk. 10,-

3 stk. 25,-

Børnemeny (Kids menu)

35,-

Nugget's & fries

Dressing

Hjemmelavet pitadressing
Hvidløgsdressing - Garlic dressing
Mild og spicy chilli dressing
Cremefraichedressing
Hummus

Salat bowl

Alle varianter fås også som en lækker bowl.
All varieties can also be served as a delicious bowl.

Tilkøb af brød (Additional bread) 10,-



TANDOORI PALACE

Indian Street Food

Autentisk Indisk Street Food

Lille sult Stor sult
Little hunger Great Hunger

Butter Chicken

59,- 85,-

Marinerede kyllingestykker i karry med tomater og nødder.
Serveres med ris.

*Marinated chicken pieces in curry with tomato and nuts.
Served with rice.*

Chicken tikka Masala

59,- 85,-

Kyllingebryst tilberedt i tandooriovn serveret i masalasauce.
Serveres med ris.

*Chicken breast cooked in tandoori oven served in masala sauce.
Served with rice.*

Lamb Karahi

59,- 85,-

Lammekød tilberedt med friske krydderurter, løg, tomat og grøn peber. Serveres med ris.

Lamb cooked with fresh herbs, onion, tomato and green bell pepper. Served with rice.

Chana Carry



50,- 70,-

Kikærter i karry tilsat krydderier. Serveres med ris.
Chickpeas in curry with spices. Served with rice.

» Vælg mellem:

Mild, Middel eller Stærk »

» Choose between:

Mild, medium or spicy »

Thali

1 person

125,-

Du får 4 hovedretter og ris. Serveres på et fad.

You get 4 main courses with rice.

2 personer

195,-

I får 4 hovedretter, ris, naanbrød og papadam. Serveres på et kæmpe fad, med mange små anretninger.

You get 4 main courses, naan bread and papadam.

Served on a large platter with lots of small dishes.

Sides

Papadam 2 stk

15,-

Naanbrød

25,-

Blødt brød bagt i tandoori ovn (kan deles)

Soft bread baked in Tandoori oven (can be shared)

Naanbrød med hvidløg

25,-

Naan bread with garlic

Dip

Mixed Pickles

15,-

Rita

20,-

Mango Chutney

10,-

Mint Chutney

15,-



BURGER ANARCHY

Ross Geller

85,-

Sashi oksekød, B.A. signaturdressing, Cheddarost, Pickles, Tomater, Rødløg, Hjertesalat, Brioche.
Sashi Beef, Signature Dressing, Cheddar Cheese, Pickles, Tomato, Red Onions, Salad, Brioche.

Stella Bridger

85,-

Pankopaneret crispy kylling, Aioli, Mozzarella, Sprød bacon, Syltede rødløg, Salat vendt i caesardressing, Brioche.
Panko chicken, Aioli, Mozzarella, Crispy Bacon, Caesar Salad, Pickled Red Onions, Brioche.

Thomas Shelby

89,-

Sashi oksekød, Trøffelmayo, Karameliseret rødløgskompot, Jordskokkechips, Hjertesalat, Brioche.
Sashi Beef, Black Truffle mayo, Red Onions, Jerusalem artichoke chips, Salad, Brioche.

Hank Hill

85,-

Sashi oksekød, Bourbon BBQ-sauce, Urte- og pankomarinerede ristede løg, Cheddarsauce, Hjertesalat, Brioche.
Sashi Beef, Bourbon Bbq Sauce, Crispy Onions, Cheese Sauce, Salad, Brioche.

Ferdinand

89,-

Plante"bøf", Karameliseret rødløgskompot, Jordskokkechips, Hjertesalat, Brioche.
Plant based patty, Aioli, Balsamic Roasted Red Onions Jam, Jordskokker Chips, Salad, Brioche.

The Beast burger

110,-

Dobbelt sashi oksekød, Dobbelt bacon, Cheddarsauce, Pickles, Rødløg, Aioli, Hjertesalat, Brioche.
Double Sashi, Double up on Bacon, Cheddar Cheese Sauce, Cheese Sauce, Pickles, Red onion, Aioli Salad, Brioche.

Kids Burger

65,-

Sashi oksekød, ketchup, salat og briochebolle.
Sashi Beef, ketchup, salad and brioche bun

Sides

Skinny fries	30,-
Bacon Cheese Fries	40,-
Chili Cheese Fries	40,-
Loaded Texas fries	48,-
Bacon, forårsløg, cheddarost, jalapenos & creme fraiche	

Dips

Vælg mellem 10,-

Chilimayo
Trøffelmayo
Aioli, B.A. signaturdressing
Mayonnaise
Ketchup



» Alle burgere kan laves som vegatar, vegansk og glutenfri.

All burgers can be made as vegetarian, vegan and gluten free. »

SOFT DRINKS

Lille Mellem Stor

Sodavand - Soda 25,- 39,- 49,-

Vælg mellem: Mirinda Lemon, Mirinda Appelsin, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Pepsi, Pepsi Max eller Danskvand

Læskedrik - Soft Drink

Egekilde Kildevand	20,-
Rød Sodavand	25,-
Cocio	25,-
J. Gasco Mixer (Se udvalget i baren)	30,-
Adelhardt Øko Hindbærssaft	35,-
Adelhardt Øko Rabarbersaft	35,-
Adelhardt Øko Hyldeblomstsaft	35,-
Adelhardt Øko Æblemost	35,-
Adelhardt Øko Appelsinjuice	35,-
Super Malt Ginger Beer	35,-

Energi Drik - Energy Drink

Booster Sort	35,-
Cult 0,5 L	45,-

Street Food Lemonade

50 cl. (Se udvalget i baren)	30,-
------------------------------	------

Kaffekort - Coffee

Filter Kaffe (Gratis refill)	20,-
Espresso (Enkelt / Dobbelt)	20,- / 24,-
Americano (Refill 10,-)	25,-
Cortado	27,-
Cappuccino (Enkelt / Dobbelt)	27,- / 31,-
Latte (Enkelt / Dobbelt)	30,- / 34,-
Chai Latte Spicy	35,-
Iskaffe (Valgfri Sirup)	40,-
Kaffe Baileys	40,-
Irish Coffee	45,-
Latte Baileys	45,-

Valgfri Sirup	5,-
Vanille, Hasselnød og Karamel	

Te (Gratis opfyldning af vand)	25,-
Varm Kakao (Med/uden flødeskum)	38,-

ØL & CIDER

Fadøl - Draft Beer

Royal Øko Pilsner	50,-
Royal Øko Classic	50,-
Royal ØKO IPA	55,-
Heineken	55,-
Newcastle Brown Ale	55,-
Happy Joe Cider	55,-
Affligem Double	55,-
Affligem Blonde	55,-
Anarkist (Se udvalget i baren)	55,-
Albani Hvede IPA	55,-
Albani Mosaic IPA	55,-
Edelweiss Wheat	55,-
Früli Jordbærøl	55,-

Flaskeøl - Bottled Beer

Heineken (Alkoholfri) / Royal 0.0%	35,-
SOL	40,-
Heineken	40,-
Anarkist Hazy IPA (0,5%) 0,5L	55,-
Prøv "Månedens Ølbræt" (Se udvalget i baren)	79,-

Ready To Drink

Mokai Hyldeblomst	50,-
Shaker Seltzer Lemon Lime	50,-
Shaker Seltzer Mango	50,-

COCKTAILS

Dark n' Stormy	60,-
Mørk Rom, Ginger Beer og Lime	
Gin Hazz	60,-
Gin, Lemonsoda, Mangosirup og Lime	
Aperol Spritz	70,-
Aperol, Cava, Danskvand og Appelsin	
White Russian	75,-
Vodka, Kahlua og Mælk	
Cosmopolitan	75,-
Vodka, Cointreau, Tranebærjuice, Triple sec og Lime	
Espresso Martini	80,-
Vodka Kahlua, Espresso og Sukkersirup	
Pina Colada	80,-
Malibu, Lys Rom, Ananasjuice og Fløde	
Long Island Iced Tea	125,-
Vodka, Tequila, Gin, Rom, Cointreau Triple sec, Cola og Lime	

VINKORT

Champagne

Moët & Chandon, Brut Imperial - Frankrig 595,-
Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.

Mousserende Vin

Saint Louis Sparkling Demi Sec - Frankrig 50,- / 220,-
Delikat med frugtrige aromaer af fersken og tropisk frugt, et væld af fine bobler og en blød smag.

El Miracle, Cava Brut, Valencia - Spanien 50,- / 220,-
Fylt med fine bobler, medium fyldig, frisk smag med lime, appelsin og ananas som de dominerende smagsnuancer.

Caprice de Lune Rosé, Beaujolais - Frankrig 295,-
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.

Rose

Bodegas Olivares, Rosado, Jumilla - Spanien 45,- / 180,-
Blomsteragtig bouquet med noter af røde friske frugter. Behagelig tør og frugtagtig fylde.

Stone Barn, Zinfandel - Californien, USA 55,- / 220,-
Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.

I AM Rosé, Languedoc - Frankrig 0,7L 250,- / 1,5L 595,-
En let og elegant lys rose. Frisk, sprød og frugtig med toner af bær. Fløjlsblød rund oplevelse i munden.

d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence - Frankrig 275,-
Ungdommelig, frisk, men klassisk Provencalsk rosé.

Château d'Esclans, Whispering Angel - Frankrig 395,-
Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den rene smag af højrøde jordbær, friske hindbær og lyse kirsebær.

Hvidvin

Roccalanna, Pecorino, Terre di Chieti - Italien 45,- / 180,-
Smagen er finesserig, elegant og aromatisk, med fine fersken og appelsinskinsnoter.

Le Grand Sommet, Chardonnay - Frankrig 60,- / 250,-
Fyldig og frugtig vin, med noter af pære, abrikos og vanille i både bouquet og smag.

Domini Del Leone, Pinot Grigio, Venezia - Italien 60,- / 250,-
Medium fyldig, tør og sprød, med friske aromatiske noter af pære og æble, med underliggende florale noter.

The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough - New Zealand 65,- / 300,-
Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt.

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace - Frankrig 65,- / 300,-
Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne - Frankrig 380,-
Ligefrem, indbydende og harmonisk vin med stringent mineralitet, der gør at vinen aldrig kommer til at fremstå blød eller afdæmpet. Således et perfekt match til al slags skaldyr.

Rødvin

Roccalanna, Montepulciano d'Abruzzo - Italien 45,- / 180,-
Medium fyldig og frisk vin uden fadlagring, så masser af friske kirsebær i front og typisk italiensk.

Zingled Out, Zinfandel, Californien - USA 60,- / 250,-
Indbydende, fyldig og frugtig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde!

Maison Barboulot, Pinot Noir - Frankrig 60,- / 250,-
Smagen af vinen byder på mere frugt, elegance med afbalanceret blød tannin og en lang silkeagtig, frugtig eftersmag med strejf af blomster.

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto - Italien 395,-
Veneto, Italien. En vin der tager det bedste fra begge verdener: Valpolicellaens intense kirsebærnoter og ranke struktur, kombineret med Amarone's intensitet, dybde, blomme og krydderi.

Marziano Abbona, Barolo - Italien 495,-
En Barolo med det moderne præg - frugtig, saftig, potent, flot og slank men muskuløs.

Tommasi, Amarone della Valpolicella - Italien 545,-
Denne bourgogne er produceret på de fineste Pinot Noir-drue.

Domaine Prieur-Brunet - Maladière, Bourgogne - Frankrig 575,-
Maladière-marken er vinhusets stolthed og med vinstokke med en alder på mere end 50 år og en sammensat jordbund får vinen herfra en særegen kompleksitet og appel.

Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero - Spanien 595,-
Intens og velmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant.

Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero - Spanien 1195,-
Dyb, næsten sort i farven. God sødme og duft med toner af solbær, lakrids, cigaræske og egetræ. Smagen er fyldig og intens med stor balance og flere lag af nuancer i eftersmagen.