

CAFÉ NORDEN

Hjertelig velkommen til Cafe Norden

Dronningens København viser sig fra sin smukkeste side.
Vores hovedstad byder på utallige skønne og smukke sanseoplevelser.

Vi er stolte og ydmyge over at bo og virke i sådan en vidunderlig by.
Huset, vi bor i, er tegnet af den danske arkitekt Richard Bergmann
i 1896.
Han er tillige ophavsmand til det kendte indgangsparti til Tivoli.

I tidernes morgen lå der, på denne adresse, et fint hotel med det
skønne navn Lækkerbisknen.
Her boede Zaren, når han besøgte den danske konge. En god mængde
øl er indtaget, og en masse festlige timer er tilbragt på denne adresse.

I al beskedenhed forsøger vi at bidrage med en masse gode timer til alle
vores gæster.
Vi vil gøre vores til at forsøde dit besøg og gøre det til en hyggelig
oplevelse.

Godmorgen

- Vi serverer morgenmad i tidsrummet 8:30-13:00 – Søn- og helligdage 8:30-14:00

Nordens Brunch

220

Brød – Hjemmelavet knækbrød, ciabattabrød, manitobabrød & hørkernerugbrød

Pålæg – Hjemmelavet skinke- & laksesalat

Ost & kage – Port Salut, brie & dagens kage

Hjemmelavet marmelade & økologisk smør

Valg af tilbehør:

Skyr

Pandekage

Røræg m/ bacon

Valg af varm drikkevarer:

Kaffe/caffelatte/cappuccino

Chai latte/te/chokolade

Iste – hvis du ikke er til noget varmt

Valg af kold drikkevarer:

Jordbær & hindbær smoothie

Appelsinjuice

Brunchen kan nydes med et glas Gosset Champagne

+ 50

Morgenmad

Brød m/ smør ELLER ost & marmelade

30/45

Avokado m/ smilende økologisk æg – på ristet hørkernerugbrød m/ drys af frø

95

Hjemmelavet øllebrød på hørkernerugbrød serveret m/ mælk & flødeskum

85

Skyr m/ hjemmelavet rabarberkompot & mysli – m/ frugt & honning

85

Pandekager m/ frugt

85

Røræg m/ bacontern & brød

90

FOR OPLYSNING VEDRØRENDE ALLERGENER – HENVEND DIG VENLIGST TIL PERSONALET



Ebony & Ivory Lives together in perfect harmony

Bønnen, vi har valgt, er Daterra Sweet Collection fra Cerrado i Brasilien.
Kaffen er Direct Trade®, hvilket sikrer en fair pris til kaffebonden.
Kaffebønnerne kommer fra det lokale kaffefirma The Coffee Collective.
Bønnerne ristes på deres mikro-risteri på Frederiksberg.

Vi bruger sødmælken Essens til vores kaffe.
Essens er økologisk – og skifter fedme efter årstiden.
Essens kommer fra et enkeltgårdsmejeri, hvor køerne får ekstra god plads i staldene
med adgang til naturlige fodermidler, hvilket anbefales af Dyrenes Beskyttelse.
– MUHLIGVIS – bare bedre at være ko 😊

Daterra Sweet Collection & Essens sammen er god harmoni
Det er vores smag – håber også det smager dig

Vi laver din kaffe med omhu

Espresso	40
Espresso Macchiato eller Cortado	40
Café au lait eller Cappuccino	60
Caffé mocca	60
Caffé latte eller Latte macchiato	60
Caffé latte m/ sirup eller hjemmelavet karamel	65
Iskaffe	60
Iskaffe m/ sirup	65
Kaffe	40
Wienerkaffe m/ flødeskum	40
Kaffe & Bailey Irish Cream	80
Lumumba	85
Irish Coffee	85

Kaffe – på dobbelt shot & økologisk mælk

Alle kaffer kan laves på laktosefri minimælk

Varme fristelser

Chai latte – hjemmelavet	65
Varm boost – hyldeblomst varmet m/ frisk ingefær & lime	60
Varm chokolade – hjemmelavet	60
Varm økologisk saft – flere varianter	50

Kande te pr. person **60**

- Sort te: Økologisk – Darjeeling
- Grøn te: Green – Lemon & Ginger
- Kvæde te: Sweet Apple & Lemon
- Hvid te: Økologisk – White Persian
- Rød te: Rooibos Vanilla
- Urtete: Cool Herbal

Vores brød & kager

I vores rugbrød er der mange hørkerner – godt for maven
På noget af smørrebrødet – ja bevar os vel – er der en lille smule hjemmelavet mayonnaise
"perfekt harmoni ☺"

Cafe Norden – er "gift" med HOLM's bageri
– her får vi alle vores kager fra.

Vi er også i familie med Nordens Brød & Brødflov
– som leverer alt vores dejlige brød.



Smørrebrød

Vi har valgt 3

210

Hønsesalat m/ grønne asparges & baconern
Æggesalat på karsemayo – serveret m/ rejer & karse
Frikadelle m/ hjemmelavet remoulade & agurkesalat

MEN – du kan bytte ud med årstidens smørrebrød

Forår – maj

Fiskefrikadelle m/ grøn remoulade & radise

Sommer – juni & juli & august

Kartoffel m/ laksetatar & jordskokkemayonnaise

Efterår – september & oktober & november

Flæskesteg m/ remoulade, agurkesalat & æbler

Jul – december

Hjemmelavet karrysild m/ æbler & smilende æg

Sandwich

Tun salat – frisk avokado, syltede skalotteløg & basilikumpesto

165

Grillet kylling m/ bacon – karrydressing, æg & æbletatar
– serveret "Amager style"

170

Amager style – er fra gamle dage, hvor Amager-bønderne
ikke altid havde råd til "madder" med kun hvidt brød.
Derfor "afløste" rugbrødet den ene skive i datidens "sandwich"

Cafe Nordens favoritter

Tomatsuppe **150**
Serveret m/ creme fraiche & ristede græskarkerner samt brød m/ pesto

Lasagne **185**
Hjemmelavet lasagne m/ oksekød, masser af grøntsager & friske krydderurter
Serveret m/ årstidens salat & brød

Hygetallerken **195**
Tomatsuppe, perlespeltsalat, knækbrød m/ Vesterhavsost,
chiacrackers & rabarberkompot, ristet rugbrød m/ lakserillette
samt en sød overraskelse

Tatar **200**
Vi laver 2 slags til dig – som er håndskåret
Oksekød – serveret m/ jordskokkemayonnaise, syltede skalotteløg & knas
Røget laks – serveret m/ karsemayonnaise & æblestykker
Serveret m/ rugbrødsfritter & hjemmelavet knækbrød



Salater

180

Gedeost – let grillet, serveret m/ avokado, nødder, oliven, rugbrøds croutons & honning

Caesar – grillet kylling, hjemmelavet croutons, parmesan & basilikumpesto

Årstidens salater

180

Alle serveret m/ brød og dyppelse

Forår – maj

Blomkål, spinat, gulerod, grillet asparges, mandelflager & Vesterhavsost

Sommer – juni & juli & august

Tomater & mozzarella, skalotteløg & grønne bønner, bagte økologiske citroner samt frø-crunch

Efterår – september & oktober & november

Grillede rodfrugter, feta, blommer & saltede hasselnødder

Jul – december

Bagte rødbeder & æbler, valnødder, saltede mandler & gedeost rørt m/ dobbeltcreme

Kålsalat

3 slags kål forenet i god harmoni

190

Serveret m/ karsemayonnaise

Forår – maj

Varmrøget laks m/ løvstikke, kørvel, radiser & mandelflager

Sommer – juni & juli & august

Varmrøget laks m/ dild, purløg & saltede mandler

Efterår – september & oktober & november

Varmrøget laks m/ enebær, fennikelfrø, allehånde, bredbladet persille & granatæble

Jul – december

Ingen kål i december

– vi har lavet risengrød m/ smør og kanel

80

Burgere – alle serveret m/ kartofler & hjemmelavet chilimayonnaise

Okseburger

185

Bacon, cheddarost, hvidløgsdressing m/ krydderurter & råsyltede rødløg

Miniburger

195

Du skal sammensætte dine 3 personlige favoritter

- O:** Okseburger m/ bacon & hvidløgsdressing
- K:** BBQ kyllingeburger m/ guacamole, salsa & forårsløg
- L:** Lakseburger m/ hjemmelavet estragonmayonnaise
- V:** Vegetarburger – pankostegt edamamebønner & ærter
– m/ jordskokkemayonnaise

ELLER byt ud med årstidens miniburger

Forår – maj

Fiskefrikadelle & grøn remoulade

Sommer – juni & juli & august

Flank steak, friteret løg & estragonmayonnaise

Efterår – september & oktober & november

Flæskesteg, hjemmelavet rødkål & remoulade

Jul – december

Confiteret and, svesker, æbler & coleslaw



Varme retter

Forår – maj

Madtærte m/ kylling, forårsløg & bacon – serveret m/ årstidens salat **185**

Sommer – juni & juli & august

Kylling i rød karry serveret m/ ris, ananas-tatar & ristede cashewnødder **190**

Efterår – september & oktober & november

Jordkokkesuppe m/ knas & brød **160**

Gullaschsuppe m/ oksekød & brød **170**

Triple-suppe: tomatsuppe/jordkokkesuppe/gullaschsuppe – serveret m/ brød **190**

Jul – december

Brændende kærlighed – i en kold tid – kartoffelmos, stegt flæsk & bløde løg **180**

Små retter & snacks

Nachos	130
Cheddar, chilisalsa, creme fraiche & guacamole	
Nachos Supreme - nok til 2 personer	240
Kylling, cheddar, guacamole, creme fraiche & chilisalsa	
Peanuts	40
Saltede mandler	50
Oliven	50
Ristede kartofler vendt i pesto	85

Børnevenlige retter

Børnebrunch – serveret m/ pandekage, smoothie, brød, ost, marmelade, rosiner, frugt & lidt sødt	90
Børnelasagne – serveret m/ smoothie, brød & lidt grønt	90
Børnetoast – skinke & ost – serveret m/ frugt, lidt sødt og smoothie	90
Pandekager m/ frugt ELLER is	90

Kager

Kan serveres m/ flødeskum, creme fraiche
eller vaniljecreme

Hindbær/rabarbersnitte	35
Cookie m/ tranebær & hvid chokolade	40
Chokoladekage	60
Gulerøds-kage m/ lime & ostecreme – uden nødder	60
Nøddebund m/ 3 slags mousse	70
Trifli m/ årstidens frugt, vaniljecreme & crumble	70
Cheesecake m/ rabarber & hindbær	70
Hindbærmousse på chokoladebund – glutenfri	70
Frugttærte på mazarinbund	70
Vanilje is – til kagen	30

Årstidens søde fristelser

– What's not to like

Maj 209 soltimer – passionskage m/ hvid chokolademousse	70
Juni opkaldt efter Jupiters hustru, Juno – ægteskabslykkens gudinde – små bryllupskager	90
Juli sommeren på sit højeste med varme dage – koldskålskage med jordbærsorbet	85
August høsttid, drømme høstes og gode planer for fremtiden skabes – drømmekage	60
September sensommer i Dronningens KBH – æbletærte m/ kanel og marcipan samt dobbeltcreme	80
Oktober vi går i hygge hi – og forkæler os selv med eclairs – se dagens bud i baren – du får to stk.	80
November rugbrøds-lagkage med syltede solbær/rabarber – overraskende dejlig	75
December ris á la mande m/ hjemmelavet kirsebærsauce & ristede saltede mandler på toppen	80

Hjemmelavede kolde drikke

Friskpresset appelsinjuice	50/65
Sund juice – æble, gulerod, ingefær, gurkemeje & frisk lime	85
Ingefærshot m/ æble & lime	40
Iste – kvæde te, citron, hyldeblomst & appelsinjuice	75
Grøn power smoothie – kiwi, agurk, spinat & melon	80
Jordbær/hindbær smoothie – yoghurt	75
Lemonade – frisk lime & mynte	75
Pink lemonade m/ rød grape & mynte	75
Milkshakes – Hansens is – vanilje eller jordbær	85
Chokolade milkshake – af Hansens is – blendet m/ chokoladekage	90



Kolde drikke

Fentimans Ginger Beer – alkoholfri	60
Isvand – 60 cl. – citron, agurk, lime eller ingefær	20
Sodavand	40/65
Stenkulla – 33 cl. – svensk kildevand med/uden brus	50
Søbogaard – økologiske safter, flere varianter	50
Østergaards koldpressede æblemost	50

Fadøl

Carlsberg eller Tuborg Classic	50/75
Jacobsen Brown Ale	65
Jacobsen IPA	65
Bryggerens hane	65

Nørrebros Bryghus

Bombay Pale Ale	60
Böhmer Pilsner	
New York Lager	
Ravnsborg Rød	
Stuykman Witbier	

TeeDawn

Gentle Lager – Alkoholfri	50
Lemon Beer – 2.7 %	

Vin & Bobler

Bobler

Gosset, Brut Excellence, Champagne

Klassisk Champagne, intens & elegant

100/550

Sofia Coppola, Blanc de Blancs, Californien

Mild perlende vin, frisk & frugtig

100/495

Hvidvin

Chardonnay, Veramonte, Chile

Stor og cremet Chardonnay fra økologisk dyrkede vinmarker i den kølige Casablanca Valley i Chile. Med noter af tropisk frugt, en anelse røg fra fadet og stor renhed i eftersmagen.

90/350

Sauvignon Blanc, Backsberg Estate, Sydafrika

Den klassiske blomstrede og friske stil fra druen udtrykkes her med god kompleksitet. Noter af frisk pære, citrus og nyslået græs bringer sommeren tilbage i dit glas. Nyd den alene eller i godt selskab.

90/350

Riesling Trocken, Markus Molitor, Tyskland (1 liter)

Frisk i stilen med en god frugtig karakter. Her er mineralitet fra jordbunden og den klassiske florale stil fra rieslingdruen. En frugtig vin som vil få smilet frem hos dig. Passer fremragende til lette serveringer.

90/400

Sæsonens flaske

I samarbejde med vores vinleverandør – Otto Suenson – har vi valgt at udforske den store vin-verden. Henvend dig i baren, og hør, hvad vi har fået hjem fra den store vinkælder.

95/400

Rosévin

Louison Rosé, Coteaux d'Aix en Provence

90/350

Helt lys og læskende frisk rosé fra Middelhavets dejlige klima. Noter af fine små hindbær, lidt friske krydderurter og et forfriskende mineralisk element.

Rødvin

Malbec, Tinto Negro, Argentina

90/350

Unge mennesker skaber vin med stor personlighed i Argentinas bjerge. Her er fylde, som er pakket ind i silkebløde tanniner. Moden sort frugt og lidt frisk peber i afslutningen.

Cabernet Sauvignon, Francis Coppola, Californien

90/350

Bred og varm i stilen med noter af solbær og en anelse chokolade. God frisk frugtsyre der giver rygrad til den modne saftige frugtkarakter.

Pinot Noir, Hensel Spätburgunder, Tyskland

90/350

Frisk og saftig stil med herlige friske små skovjordbær og god frugtsyre til at skabe balance. Noter af små rene bær fra skoven suppleres af et lidt røget element.

Sæsonens flaske

95/400

I samarbejde med vores vinleverandør – Otto Suenson – har vi valgt at udforske den store vin-verden. Henvend dig i baren, og hør, hvad vi har fået hjem fra den store vinkælder.

Cocktails

– and sweet dreams

1919 Daiquiri	Loaded Lemonade	100
Whiskey Sour	Cosmopolitan	
Mojito	Mojito Royal	
Strawberry Daiquiri	Passion Martini	
Espresso Martini	Loaded Ice tea	
Hendrick's cucumber G&T	Aperol Spritz	

Vores bud på årstidens drik

Forår – maj

Sangria for 2 m/ rabarber, hyldeblomst, rom & hvidvin **220**

Sommer – juni & juli & august

Sangria for 2 m/ lime, citron, jordbær, mørk rom & rosevin **220**

Efterår – september & oktober & november

Te m/ mynte, ingefær & chili
– serveret m/ ingefærsmåkage **80**

Jul – december

Hjemmelavet rødvinns glögg m/ mørk rom & snaps,
rosiner & mandler **75**

Hjemmelavet hvidvinns glögg m/ hvid rom,
vindruer & mandler **75**

Love it – share it

Take away

Tomatsuppe
Chilimayonnaise
Basilikumpesto
Småkager

Alt er hjemmelavet
– med køkkenets kærlighed til mad & gode råvarer

Gavekort til Champagnebrunch for 2
– kan købes i baren

540



Tak for
dit besøg