

# MENU

# DANSK

## KOKKENS ORD

Du skal nu til at bestille fra en menu fyldt med kvalitets råvarer fra lokale leverandører.  
Maden er håndlavet, kaffen hjemmeristet og det hele er skabt med omtanke.  
Bestil venligst i baren. Bon appetit!

### HELE DAGEN

**SNACKS** 45,-

Vælg mellem oliven eller nødder

**BOLLE** 65,-

Ost & solbær marmelade eller  
Hjemmelavet nutella

**ANDERILLETTE** 75,-

Grov sennep, tranebær & brød

**SCONE** 55,-

Fed creme fraiche &  
solbærmarmelade

**COOKIE** 40,-

Macadamia, hvid chokolade & citron

**TIRAMISU** 55,-

Mascarpone, savoiardi, espresso,  
amaretto & cognac

**CITRONTÆRTE** 55,-

Mazarin, citrus & marengs

**APPELSINKAGE** 55,-

Vegansk creme, appelsin &  
blodappelsin

**IKONOKLASME** 65,-

Mørk chokolade, peanut praline  
& tuile af karamel

### FROKOST 11:30-15:00

TORSDAG AFTEN 17:00-19:30

**DEMETERS HØST** 95,-

Bønnesuppe m. gulerødder, løg,  
selleri & palmekål  
Tilføj grillet brød 25,-

**VINTERHAVEN** 138,-

Bitter salat, rødbedehumus, valnødder,  
granatæble & tahin  
Tilføj grillet brød 25,-  
Tilføj feta 25,-

**CARL'S KÆRLIGHED** 158,-

Rørt laks på rugbrød med fennikel,  
citrus & urter  
Tilføj håndpillede rejer 40,-

**ATTIKAS ARV** 168,-

Picnics moussaka m. langtidsbraiseret  
okse, aubergine, kartoffel, feta, oliven &  
sumak  
Tilføj grillet brød 25,-

**TIL BØRN UNDER 12 ÅR** 98,-

Kyllingekødboller, gnavegrønt, creme  
fraiche, sæsonens frugt & æblemost

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.  
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.

Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.  
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og  
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.



60-90% økologi

# DRIKKE

## MOUSSERENDE VINE

Champagne, Brut Cuvee Selection  
Figuet & Fils 525,-

Cava Brut Pupitre, Penedès  
Celler de l'Arboc 80 / 400,-

## HVIDVIN

Riesling, Rheinhessen  
Weingut Johann Schnell 80 / 400,-

Bourgogne Blanc, Bourgogne  
Domaine Dubois 100 / 500,-

## ROSÉVIN

Tavel Rosé, Rhône  
Chateau Trinquavedel 80 / 400,-

## RØDVIN

Spätburgunder, Rheinhessen  
Johanninger 80 / 400,-

## COCKTAILS

Gin & Tonic 90,-  
Citrus sjus 90,-  
Hindbær/hibiscus sjus 90,-

## ØL

Glyptotekets Oase (45 cl) 70,-  
Jacobsen Yakima (45 cl) 70,-  
Jacobsen Brown Ale (45 cl) 70,-  
Brooklyn Alkoholfri (33 cl) 60,-

## VAND

Vand u. brus, flaske 25,-  
Ramlösa m. brus 30,-  
Isvand glas 10,-  
Isvand kande 35,-  
Citrus lemonade 45,-  
Hindbær/hibiscus lemonade 45,-  
Æblejuice fra Bellingehus 40,-  
Sukkerfri iste m. mynte & lakrids 45,-

## VARME DRIKKE

Filterkaffe 35,-  
Refill 15,-  
Espresso 30,-  
Americano 35,-  
Cortado 42,-  
Cappuccino 48,-  
Flat white 48,-  
Latte 50,-  
Varm chokolade m. flødeskum 55,-  
Chai latte 50,-  
Udvalg af the 40,-

Kontakt os for information om indhold af allergener og ingredienser i vores mad.  
Få 10% på mad & drikke, med et årskort til Glyptoteket.

Ved betaling med firmakort og ikke-EØS privatkort vil der blive pålagt et bankgebyr.  
Danske firmakort 2%, EØS firmakort 2,5%, ikke-EØS firmakort 3,5% og  
ikke-EØS privatkort 3,5% af det samlede beløb.



60-90% økologi