

AFTEN

HVER DAG 17:00 – 21:00

FORRETTER

Vegansk forret	Rødbedehummus, olivenolie og tør oregano Hvid bønnehummus med gurkemeje Babaganoush	139,-	vegansk
Røget laks	Røget laks med citrondressing, radiser, ristede mandler og friske urter og urteolie	129,-	
Håndpillede rejer med asparges	Blancheret asparges og håndpillede rejer med citron dressing, urteolie og friske urter, radiser	149,-	
Dagens suppe	Spørg tjeneren. Serveres med brød og smør	109,-	

HOVEDRETTER

Dagens ret	Spørg tjeneren for mere information.	219,-	Vegansk/ vegetar
Dagens fisk	Årstidens grøntsager, syltede løg, hvidvin velouté sovs af fisk, serveres med marinerede småkartofler. Spørg gerne tjeneren.	279,-	
Oksecuvette (min. til 2 personer)	Braiseret oksecuvette m. pedron peberfrugt Serveres med ovnbagte danske kartofler med friske urter eller pommes frites. Vælg mellem peber- eller bearnaisesovs.	299,-	
Ovnbagte kyllingeoverlår	Stegt kyllinge-overlår med aubergine-dip (babaganoush), persille, mynte-salat, rosiner og dukha-krydderi. Serveres med fladbrød	269,-	
Ribeye steak (300g)	300g Ribeye serveres med grillet hjertesalat og syltede rødløg. Serveres med pommes frites og bearnaisesauce.	449,-	

DESSERTER

Rødgrød på Terrassen	Vaniljeis med råsyltet bærmix, koral tuille og mynte	109,-	
Chokoladekage	Serveres med økologisk vaniljeis, hasselnøddecreme (praliné) og hindbærsovs (coulis)	109,-	
Sundae	Vanillie-is, karamel-is og chokolade-is m. karmelsovs, chokoladesovs og saltede jordnødder	109,-	
Ostetallerken	Tallerken men arrangement af oste; Gammelknas Vesterhavs og Blå Grubé (blåskimmelost). Serveres med hjemmelavet knækbrød, saltede mandler og hjemmelavet abrikosmarmelade	139,-	

AFTEN

HVER DAG 17:00 – 21:00

Crispy chicken burger	Burger med paneret kylling i asiatisk marinade m. aioli, hjertesalat, rødløg og røget tomat og pommes frites. Vælg aioli, mayonnaise eller ketchup.	209,-	
Amar'kaner burger	Burger med hakket oksekød (200g), aioli, cheddarost, salat. Hjemmelavet relish, american yellow dressing og løgkompot. Serveres med pommes frites. Vælg aioli, mayonnaise eller ketchup som dip	219,-	
Kalvebodburger	Kan bestilles som bearnaise burger. Burger med bøf af ærteprotein, syltede rødlæg, tomat og bønnepuré, hjertesalat og pommesfrites.	229,-	vegansk
Fish & chips	Paneret fisk m. tartar-dressing. serveres med dild, vinaigrette salat og pommes frites	219,-	
Vegansk pasta	Pasta linguine med chili, og hvidløgs pure, aubergine, squashes, cherry tomat og persille	209,-	vegansk
Pasta de mare	Pasta linguine med skaldyrsmix, chilli- og hvidløgs puré, hvidvin og persille	219,-	
Cæsarsalat	Vores fortolkning med hjertesalat vendt i klassisk cæsardressing, toppes med parmesan, brødcroutoner og kyllingebryst.	209,-	
Avocado salat	Blandet salat vendt i vinaigrette, toppet med avocado, rødløg, mango chilidressing, saltede mandler og korianderskud	209,-	vegansk

HELE DAGEN

Køkkenet er lukket 16:00 – 17:00

BØRNERETTER

Junior crispy chicken	Serveres med pommes frites og frit valg af dip.	109,-
Junior burger	Burger med bøf, salat og ketchup. serveres med pommes frites og frit valg af dip.	109,-
Børnepasta	Pasta linguine med smør og grøntsager.	99,-
Pommes frites	Serveres med ketchup og remoulade	49,-

SNACKS

Hummus	Med rødbeder og brød	49,-	vegansk
Hvid Bønne Hummus	Lavet på hvide bønner og gurkemeje. Serveres m. brød	49,-	vegansk
Olivenmix	Med brød	59,-	vegansk
Saltede Nødder	Blandede saltede mandler	29,-	vegansk
Pommes frites	Vælg mellem mayonnaise, ketchup eller aioli	49,-	
Brødkurv	Med pisket smør. Vælg evt. glutenfri.	39,-	
Babaganoush	Aubergine-dip. Serveres med fladbrød.	59,-	vegansk

BRUNCH

WEEKENDER 10:30 – 14:00
KØKKENET er lukket 14:00 – 14:30

Brunch anretning	<u>*** Traditionel ***</u>	189,-
	Røræg m. bacon og purløg	
	Stegte brunchpølser m. hjemmelavet sennepsmayonnaise og persille.	
	Yoghurt m. friske bær, agavesirup og müsli.	
	Croissant og pandekage m. chokoladesauce.	
	Ost, brie og skæreost	
	Årstidernes frugt	
	<u>*** Vegansk ***</u>	189,-
	Humus m. rødbeder, olivenolie og tør oregano.	
	Hvid bønne-hummus m. gurkemeje.	
	Babaganoush.	
	Stegte og krydrede grøntsager	
	Stegte kartofler	
	Årstiderne frugt	
	<u>*** Børn ***</u>	109,-
	Stegte brunchpølser m. hjemmelavet sennepsmayonnaise og persille.	
	Croissant og pandekage m. chokoladesauce..	

FROKOST
HVERDAGE 12:00 – 16:00
WEEKENDER 14:30 – 16:00

Pariserbøf	Hakkebøf (200g) på ristet brød. Serveres med pickles, rødbeder, æggeblomme, revet peberrod, kapers i brunet smør, rødløg og salat vinaigrette.	179,-	
Avocado sandwich	Avocado på ristet rugbrød med mangodressing, salat, tomat, rødløg, spejlæg korianderskud, og chili.	159,-	vegetar
Tunmousse sandwich	Tunmousse serveret på grillet brød med salat, rødløg, dilldressing og grønne urter	159,-	
Terrassens hønsesalat	Hjemmelavet hønsesalat, serveret på ristet rugbrød med sennepsmayonnaise.	169,-	
Dagens kage m. kaffe	Serveres med creme fraiche, bær/frugt. Spørg tjeneren. Almindelig sort kaffe, ellers tillægspris på 29,-	109,-	
Crispy chicken burger	Burger med paneret kylling i asiatisk marinade m. aioli, hjertesalat, rødløg og røget tomat og pommes frites. Vælg aioli, mayonnaise eller ketchup.	169,-	
Amar'kaner burger	Burger med hakket oksekød (200g), aioli, cheddarost, salat. Hjemmelavet relish, american yellow dressing og løgkompot. Serveres med pommes frites. Vælg aioli, mayonnaise eller ketchup som dip	179,-	
	Kan bestilles som bearnaise burger.		
Kalvebodburger	Burger med bøf af ærteprotein, syltede rødlæg, tomat og bønnepuré, hjertesalat og pommesfrites.	189,-	vegansk
Fish & chips	Paneret fisk m. tartar-dressing. serveres med dild, vinaigrette salat og pommes frites	179,-	
Vegansk pasta	Pasta linguine med chili, og hvidløgs pure, aubergine, squashes, cherry tomat og persille	169,-	vegansk
Pasta de mare	Pasta linguine med skaldyrsmix, chilli- og hvidløgs puré, hvidvin og persille	179,-	
Cæsarsalat	Vores fortolkning med hjertesalat vendt i klassisk cæsardressing, toppes med parmesan, brødcroustons og kyllingebryst.	169,-	
Avocado salat	Blandet salat vendt i vinaigrette, toppet med avocado, rødløg, mango chilidressing, saltede mandler og korianderskud	169,-	vegansk

DRIKKEVARER

FADØL

Carlsberg Pilsner, 25cl/40cl/60cl	Lys Lager, Pilsner	45,-/55,-/65,-
Tuborg Classic, 25cl/40cl/60cl	Lys Lager, Wiener (Pilsner)	49,-/59,-/69,-
Kronenbourg 1664, 33 cl	Weissbier, Kristallweiss,	59,-
Grimbergen, 33 cl	Mørk Ale, Double Ambrée	59,-
Yakima IPA, 25cl/40cl/60cl	Jacobsen. Frisk IPA	59/69,-/89,-
Panzer Pilsner, Amager Bryghus 40cl	Lys Lager, Pilsner	55,-
Christianshavn IPA, Amager Bryghus 40 cl	Lys Ale, IPA	59,-
Wittewit Amager Bryghus 40cl	Belgisk witbier	59,-

DÅSER/FLASKER

Mikkeller Hop Shop Lazy IPA, 33cl	Lys Ale, Hazy India Pale Ale	79,-
Mikkeller Blanche De Mikkeller Witbier, 33cl	Hvedeøl, Witbier	79,-
Mikkeller Ich Bin Raspberry Berliner Weisse	Sur frugtøl, hindbær	79,-
Brooklyn Stonewall IPA	Session IPA	59,-
Dragør Brown Ale, Amager Bryghus	Brown Ale	69,-
Spitzenklasse, Amager Bryghus	Premium pilsner	69,-
Implosion Beer, To Øl	Alkoholfri øl	59,-
Implosion Fruit, To Øl	Alkoholfri frugtøl	69,-
Carlsberg Nordic	Alkoholfri øl	45,-
Siesta, Amager Bryghus	Mexikansk Lager	69,-
Hyldeblomstdrik, Frem	Hyldeblomsterdrik	39,-
Tuborg Squash, Carlsberg, 33cl	Appelsinsodavand	35,-

LÆSKEDRIK

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schweppes Lemon, Fanta Orange, Sprite Zero 0.25 / 0.4 / 0.6	35,-/45,-/55,-
Hjemmelavet lemonade	45,-

VIN

HVIDVINE

El Picoteo Blanco	Sauvignon Blanc, Verdejo – Almansa, Spanien	65,- / 245,-
Spiess Trocken	Riesling – Rienhessen, Tyskland	90,- / 360,-
Sutter Grüner Veltliner	Grüner Veltliner, Neiderösterreich	305,-
Joseph Castan Chardonnay	Chardonnay – IGP Langedoc, Frankrig	75,- / 275,-
Joseph Castan	Sauvignon blanc – Vin du France, Frankrig	85,- / 305

RØDVIN

El Picoteo Tinto	Monastrell, Syrah – Almansa, Spanien	65,- / 245,-
Dom Peynac	Pinot noir – Languedoc, Frankrig	75,- / 305,-
Angiuli Donato	Primitivo – Apulia, Italien	335,-
De Stefani - Soler	Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco, Merzemino – Veneto, Italien	140,-/ 559,-

ROSÉ

El Picoteo Rosado	Syrah – Almansa, Spanien	65,- / 245,-
Loire Propriétés - Melaine Rose d'Anjou	Grolleau – Loire, Frankrig	65,- / 245,-
Estandon - Brise Maritime	Grenache Noir, Cinsault, Syrah – IGP Méditerranée, Frankrig	75,- / 275,-

NATUR- OG ORANGEVINE

Les Chais du Port De La Lune	Syrah, Negrétte, Carignan, Cabernet Franc – Bordeaux, Frankrig	500,-
La Vie En Orange	Gros Manseng, Petit Manseng, Grenache Blanc – Cevennes, Frankrig	85,- / 425,-
Pet Nat	Serine – Cévennes, Frankrig	525,-

KAFFE / TE

Kaffe	35,-
Americano	39,-
Espresso	39,-
Cappuccino	45,-
Latte	49,-
Vanilla Chai	49,-
Spice Chai	49,-
Isthe	45,-
Te	39,-