

# VELKOMMEN PÅ CAFÉ VICTORIA

Café Victoria slog dørene op d. 12. marts 2007. Caféen ejes og drives af Vivi og Tim Hjortebjerg.

Vi er både glade for og stolte af vores lyse og hyggelige lokale, der udgør den ideelle ramme for en dejlig stund.

Vi skærer alle vores bøffer af oksefilet eller mørbrad fra udvalgte dyr af Hereford, Angus eller Limousine. Derfor kan du forvente et mørt og smagfuldt stykke kød, når du vælger en af vores stegeretter eller frokostbøffer. Vi lægger stor vægt på at give maden et personligt præg og gør altid vores bedste for at sikre, at du får en fremragende service. Det er nemlig vores højeste prioritet, at du går herfra med en god oplevelse.

**Bøf og Bio:** Du kan bruge din biografbillet fra Vue i Rosengårdcentret til at få rabat på udvalgte retter. Læs mere på vores hjemmeside [www.cafe-victoriaodense.dk](http://www.cafe-victoriaodense.dk) eller spørg vores personale for mere information.

**Glutenfrit:** Vi tilbyder at lave en del af vores retter glutenfrie, spørg endelig vores personale for mere information.

**Vegetar:** Vi tilbyder at lave udvalgte retter vegetarisk, spørg endelig vores personale for mere information.

**Mad ud af huset:** Vi tilbyder gerne at levere maden til jeres fest, eller I kan vælge at holde den hos os. Vores restaurant, Café Victoria Douglasshuset, ligger i de smukkeste omgivelser i Langesø, hvor I kan nyde udsigten over golfbanen. Vi har plads til op til 85 gæster.

**Kig på vores hjemmeside:** [www.cafe-victoriagolf.dk](http://www.cafe-victoriagolf.dk) eller ring på tlf. 66 100 141.

**Åbningstider:** Vi har åbent alle ugens 7 dage fra 10:00-21:00, også på helligdage.

**Lukkedage:** 24, 25 og 26 december, samt d. 1 januar.

**Særlige åbningstider:** D. 31. december, 10:00-14:00.

Cafe Victoria • Rød Gade Rosengårdcentret 189 • 5220 Odense SØ

Tlf.: ~~66 100 141~~ • ~~[www.cafe-victoriaodense.dk](http://www.cafe-victoriaodense.dk)~~

---

# VICTORIAS BYG-SELV-BRUNCH

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



## VÆLG 4 TING FRA LISTEN NEDENUNDER:

### LUNT:

- GRILLET CHORIZOPØLSE MED BAGTE RØDLØG
- POMMES RØSTI MED AIOLI
- FRISKLAVET RØRÆG MED BRUNCH PØLSE OG BACON
- FISKEFILET MED REMOULADE OG CITRON
- LEVERPOSTEJ MED BACON
- TO STK. PANERET REJER SERVERET MED CHILIMAYO
- POMMES FRITES SERVERET MED HUSETS POMMES FRITES SAUCE
- BAKED BEANS
- GRILLET TOAST MED SKINKE, OST OG MAYONNAISE
- PANEREDE HALLOUMI FRITTER SERVERET MED CHILIMAYO

### KOLDT

- VARMRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME, CITRON OG ASPARGES
- KOLDRØGET LAKS MED DILDDRESSING OG AGURK
- SERRANOSKINKE MED SEMI-DRIED TOMATER
- BRIE MED OLIVEN
- SKIVER AF MELLEMLAGRET OST MED JORDBÆR SYLTETØJ
- 1/2 AVOCADO MED CHILI OLIE OG MANDLER
- HJEMMERØRT KYLLINGESALAT MED MAYONAISE OG BACON

### SØDT

- LÆKKER BROWNIE SERVERET MED EN FRISK OG SMAGFULD BÆRKOMPOT
- GRÆSK YOGHURT MED AHORNSIRUP, BÆRKOMPOT OG GRANOLA
- AMERIKANSK PANDEKAGE MED MARMELADE OG FLORMELIS
- BELGISK VAFFEL MED SIRUP OG FLORMELIS

HERTIL SERVERES BRØD MED SMØR OG FRISK FRUGT

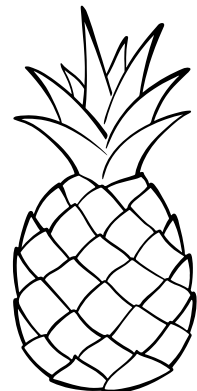
**PRIS 164,-**

Vores brunch inkluderer én valgfri drik: kaffe, te, varm kakao med flødeskum eller et glas æble- eller appelsinjuice.

Ønskes latte, chai latte, cappuccino eller egenpresset appelsinjuice i stedet +10,-

Ønskes matcha i stedet +15,-  
Fås i flere varianter.

EKSTRA TILKØB  
PER DEL 30,-



# BRUNCH OG MORGENMAD

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



## BØRNEBRUNCH (TIL OG MED 15 ÅR)

FRISK LAVET RØRÆG MED BRUNCHPØLSE & BACON, AMERIKANSK PANDEKAGE MED SIRUP, NUTELLA, FRISK FRUGT OG BRØD MED SMØR. SERVERES MED ÉN VALGFRI DRIK: ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE, JORDBÆR-, KARAMEL- ELLER VANILJESHAK ELLER VARM KAKAO MED FLØDESKUM.

**81,-**

## VEGETAR OMELET

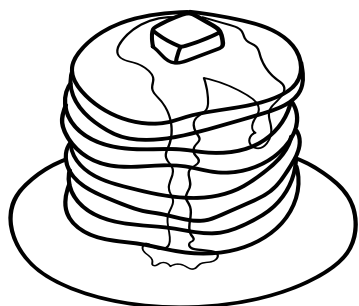
OMELET MED TOMAT, LØG OG KARTOFLER, GRATINERET MED OST. SERVERES MED BRØD OG SMØR

**127,-**

## VICTORIA OMELET

OMELET MED SERRANOSKINKE, RØDLØG, TOMAT, OG TOPPET MED GRANA PADANO. SERVERES MED BRØD OG SMØR

**127,-**



## VICTORIAS MORGENCOMPLET

SKIVER AF MELLEMLAGRET OST, FRISK FRUGT OG JORDBÆRSYLTETØJ. SERVERES MED BRØD OG SMØR SAMT ÉN VALGFRI DRIK: KAFFE, TE, VARM KAKAO MED FLØDESKUM ELLER ET GLAS ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE.

**81,-**

## BOLLE MED OST

LUN GROVBOLLE SERVERET MED SMØR OG MELLEMLAGRET SKIVEOST. HERTIL ÉN VALGFRI DRIK: KAFFE, TE, VARM KAKAO MED FLØDESKUM ELLER ET GLAS ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE.

**61,-**

ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE **30,-**

EGENPRESSET APPELSINJUICE **42,-**

KANDE MED KAFFE ELLER THE **80,-**

CASTELLO PROSECCO – NOK TIL 2 **72,-**

MIMOSA MED FRISKPRESSET JUICE **55,-**

FERNET BRANCA ELLER EN ENKELT **30,-**

# FROKOST BØF



VÆLG MELLEM 180 G AF MØR OG SAFTIG OKSEFILET,  
ELLER 4 STK. KYLLINGEINDERFILET.  
SERVERES MED ÅRSTIDENS GRØNT,  
BEARNAISE- ELLER RØDVINSSAUCE SAMT  
OVNBAGTE PETIT KARTOFLER ELLER SPRØDE POMMES FRITES

**159,-**

HERTIL ANBEFALER VI: SCHØITZ MØRK MUMME

**TILBUDET GÆLDER**

**HVER DAG FRA**

**10.00-16.00**

**FRA 16.00-20.30**

**209,-**

# TAVLE TILBUD

## FORRET

SPRØDE RISOTTOKUGLER SERVERET MED SYLTET  
SPIDSKÅL, SYLTEDE SENNEPSKORN, SORT SESAM OG  
CREMET CHILIMAYO.

## HOVEDRET

180 G. AF MØR OG SAFTIG OKSEFILLET,  
SERVERET MED POMMES FRITES,  
ÅRSTIDENS GRØNT OG BEARNAISESAUCE

## DESSERT

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE MED MAKRONER, FLØDESKUM OG RIBSGELE.

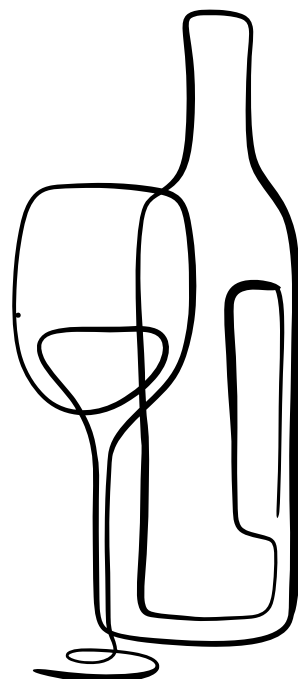
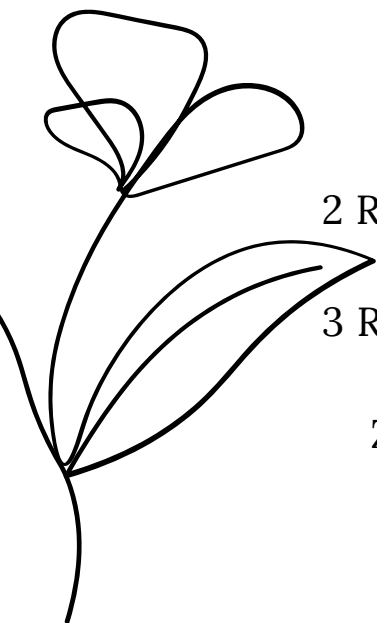
2 RETTER: 249,-

2 RETTER INKL. 2 GLAS AF HUSETS VINE: 359,-

3 RETTER: 279,-

3 RETTER INKL. 3 GLAS AF HUSETS VINE: 445,-

SAUVIGNON BLANC TIL FORRET  
ZINFANDEL, CALIFORNIEN TIL HOVEDET  
HUSETS PORTVIN TIL DESSERT



# SNACKS & NACHOS



## SNACKKURV

2 STK. HOTWINGS  
2 STK. MOZZARELLASTICKS  
2 STK. CHILIPOPPERS  
2 STK. CHILI CHEESE TOPS  
2 STK. FRITURESTEGTE LØGRINGE  
POMMES FRITES  
SERVERES MED AIOLI  
**79,-**

## DOBBELT SNACKKURV

DOBBELT OP PÅ ALT DET GODE  
**143,-**

## HVIDLØGSBRØD

GRATINERET MED CHEDDAROST  
**51,-**

## PANERET KÆMPE REJER

PÅ EN BUND AF SPRØDE SALATER,  
SERVERET MED CHILI MAYO.  
**81,-**

## VARMRØGET LAKS

PÅ EN BUND AF RYGEOST CREME,  
DERTIL ASPARGES, CITRON, FENNIKEL  
CRUDITE OG GRISSINI  
**81,-**

## BURATTA

PÅ EN BUND AF SPRØD SALATER, DERTIL  
SEMI-DRIED TOMATER, GRISSINI,  
OLIVEN OG BALSAMICO GLACE  
**81,-**

## NACHOS "VICTORIA DE POLLO"

NACHOS GRATINERET MED  
CHEDDAROST, TOPPET MED KYLLING  
**134,-**  
ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

## NACHOS CON SALSA SIESTA

NACHOS GRATINERET MED  
CHEDDAROST.  
**123,-**  
ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

## NACHOS CON CARNE

NACHOS GRATINERET MED  
CHEDDAROST, TOPPET MED HAKKET  
OKSEKØD  
**141,-**  
ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

## VORES NACHOS SERVERES M.

## CREME FRAICHE, GUACAMOLE

## OG SALSA VED SIDEN AF.



## SALTCHIPS

**39,-**

## PEANUTS

**39,-**

## HUMMUS

HUMMUS MED OLIVEN, SEMI-DRIED  
TOMATER, OLIVENOLIE OG BRØD  
**59,-**

# SALATER & FISK



## LAKSE SALAT

SPRØDE SALATER VENDT I CITRUS  
VINAIGRETTE, VARMRØGET LAKS, GRØNNE  
ASPARGES, FRISK MOZZARELLA, SALT  
MANDLER OG CITRON. SAMT BRØD OG  
SMØR

**175,-**

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

## CÆSAR SALAT ALA VICTORIA

SPRØDE SALATER VENDT I CÆSARDRESSING,  
FLAGER AF GRANA PADANO, BACON,  
BRØDCROUTONER, TOMAT OG GRILLET  
KYLLINGEINDERFILET. SAMT BRØD OG SMØR

**155,-**

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO  
ITALIEN, VENETO

## SALAT MED REJER

SPRØDE SALATER VENDT I HUSETS  
DRESSING OG FERSKE REJER.  
TOPPET MED CITRON, TOMAT, KAVIAR OG  
ASPARGES. SAMT BRØD OG SMØR

**176,-**

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING  
FRANKRIG, ALSACE

## FALAFEL SALAT

SPRØDE SALATER VENDT I MILD  
HVIDLØGSDRESSING, LUNE FALAFLER,  
SYLTEDE KÅL, EDAMAME BØNNER, RØDLØG,  
AGURK, FETA OG HUMMUS. SAMT BRØD OG  
SMØR

**155,-**

## POKEBOWL

FRISK POKEBOWL MED RIS, SESAM, RØDLØG,  
AGURK, MARINERET MANGO, MARINERET  
KÅL, EDAMAMEBØNNER, PEANUTS OG  
CHILIMAYO – MED DIT VALG AF PANERET  
KYLLING ELLER KOLDRØGET LAKS.

**151,-**

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

## VICTORIAS "FISKETALLERKEN" (EN KOLD ANRETNING)

VARMRØGET LAKS, REJER OG  
KREBSEHALER MED MAYONNAISE,  
KAVIAR, CITRON, OG HUSETS  
BRØNDKARSE/HVIDVINS DIP, BRØD OG  
SMØR.

SERVERES PÅ EN BUND AF SPRØDE  
SALATER.

**191,-**

VINANBEFALING: BARDOLINO CHIARETTO  
CLASSICO ROSÉ, FABIANO

## STJERNESKUD

STEGT OG DAMPET FISKEFILET SERVERET  
PÅ RISTET BRØD MED KOLDRØGET LAKS,  
REJER, ASPARGES, KAVIAR, CITRON OG  
HUSETS DRESSING.

**197,-**

VINANBEFALING: SAUVIGNON BLANC, NEW  
ZEALAND, MARLBOROUGH

## ORIENTALSK STJERNESKUD

STEGTE FISKEFILETER SERVERET PÅ RISTET  
BRØD MED REJER, ASPARGES, KAVIAR,  
CITRON, EN SKIVE ANANAS OG  
KARRYDRESSING

**197,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST FIZZY LIME IPA

## FISH `N` CHIPS

SPRØD PANERET LYSSEJ SERVERET MED  
POMMES FRITES OG VORES HJEMMELAVET  
TARTARSAUCE.

**151,-**

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

**TILKØB AF AVOCADO**

**TIL DIN SALAT 15,-**



# CAFÉKLASSIKERE



## RUSTIK LAKSESANDWICH

RUSTIK GROVBOLLE SMURT MED HUSETS DRESSING, FYLDT MED SALAT, KOLDRØGET LAKS, SEMI-DRIED TOMATER, HYTTEOST OG SALT MANDLER

**159,-**

ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

## CLUBSANDWICH ALA VICTORIA

LYST BRØD SMURT MED KARRYDRESSING, FYLDT MED SALAT, KYLLINGEINDERFILET, TOMAT, AGURK OG BACON

**159,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST, FIZZY LIME IPA

## GRILLET FOCACCIA SANDWICH

GRILLET FOCACCIA SMURT MED PESTO OG FYLDT MED SALAT, MOZZARELLA, LAKS, TOMAT OG GRILLET PEBERFRUGT.

**159,-**

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

## TAPASTALLERKEN

RUGBRØD SMURT MED PESTO, TOPPET MED AVOCADO OG GRANA PADANO. HERTIL VARMRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME, OLIVEN, SALT MANDLER, BRIE, ØLPØLSER, GRISSINI SAMT SERRANOSKINKE MED SEMI-DRIED TOMATER.

**171,-**

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO, ITALIEN, VENETO

## PARISERBØF

**(TIL DEN MEGET SULTNE)**

STOR OG FLOT PARISERBØF MED ÆGGEBLOMME, KAPERS, RØDBEDE, PEBERROD OG RÅ LØG

**191,-**

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE



### SIDE ORDER?

POMMES FRITES MED POMMES SAUCE  
ELLER

OVNBAGTE PETIT KARTOFLER  
MED HUSETS DRESSING

**20,-**

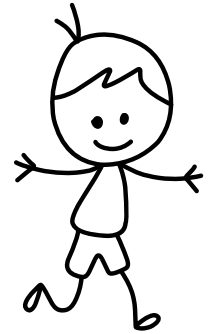
### EKSTRA DYPPELSE?

KETCHUP 5,- • SALAT MAYO 5,- • HUSETS

DRESSING 5,- • PF SAUCE 10,- • AIOLI 10,-

TRØFFELMAYO 15,- • CHILIMAYO 15,-

# PASTA & BAMBINO



## PASTA CON FUNGI

PASTA I EN CREMET SVAMPESAUCE, TOPPET MED BACON OG SEMI-DRIED TOMATER. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

**141,-**

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING  
FRANKRIG, ALSACE

## SPICY PENNE ALLE VODKA

PASTA I EN CREMET FLØDESAUCE AF TOMAT OG CHILI. TOPPET MED BURRATA OG FRISK BASILIKUM. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

**141,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST, FIZZY LIME IPA

## PASTA CARBONARA ALA VICTORIA

PASTA I EN CREMET FLØDESAUCE MED GRANA PADANO, BACON OG HVIDLØG. HERTIL PESTOBRØD. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

**141,-**

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO, ITALIEN, VENETO

## PASTA MED KØDSSOVS

PASTA MED KØDSSOVS TOPPET MED FLAGER AF GRANA PADANO. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

**141,-**

**FRIT VALG 67,-**

**(TIL OG MED 15 ÅR)**

## "CHICKY"

STEGT KYLLINGEINDERFILET MED KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

## "HAPPY BAMBINO BURGER"

BØF AF HAKKET OKSEKØD MED SALAT OG KETCHUP

DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER  
TILKØB BACON **5,-** OG ELLER OST **5,-**

## KYLLINGEBURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, TOMAT, AGURK OG KETCHUP. DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

TILKØB BACON **5,-**

## BØRNE NACHOS

GRATINERES I OVNEN MED OST OG SERVERES MED CREME FRAICHE, SALSA OG GUACAMOLE VED SIDEN AF.

ØNSKES KYLLING + **10,-**

## FISKEFILET

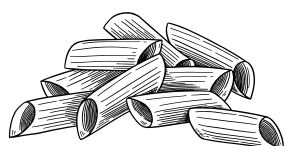
SERVERES MED REMOULADE, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

## KYLLINGENUGGETS

SERVERES MED KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

## PASTA MED KØDSSOVS

PASTA MED KØDSSOVS TOPPET MED FLAGER AF GRANA PADANO.



# STEAKS & LAKS



## LAKSESTEAK

LAKSESTEAK SERVERET MED CITRON, SPIDSKÅLSTZATZIKI OG ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT KRYDDERSMØR

**241,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

## OKSEMØRBRAD

180 G OKSEMØRBRAD TOPPET MED BACON, SERVERET MED ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT VALGFRI SAUCE.

**297,-**

**OPGRADER TIL 220 G BØF 327,-**

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

## VICTORIAS "STEAK OG SALAT"

200 G AF MØR OKSEFILET SERVERET MED KRYDDERSMØR, MIXET SALAT OG ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES.

**276,-**

**OPGRADER TIL 250 G BØF 306,-**

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

## TILKØB SAUCER:

BEARNAISESAUCE 22,-

RØDVINSSAUCE 22,-

GRØN PEBERKORNSAUCE 26,-

SKOVSVAMPESAUCE 26,-

## PEBERSTEAK

200 G AF MØR OKSEFILET SERVERET MED GRØN PEBERKORNSAUCE OG ÅRSTIDENS GRØNT.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES

**KR. 286,-**

**OPGRADER TIL 250GR. BØF 316,-**

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

## BØF VICTORIA

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET MED FRITURESTEGTE LØGRINGE, SERVERET MED SPIDSKÅLSTZATZIKI OG ÅRSTIDENS GRØNT.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT VALGFRI SAUCE

**KR. 296,-**

**OPGRADER TIL 250G BØF 326,-**

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

## HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET MED HVIDLØG, SERVERET MED ÅRSTIDENS GRØNT OG KRYDDERSMØR.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES.

**276,-**

**OPGRADER TIL 250 G BØF 306,-**

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME



# LØRDAG AFTEN

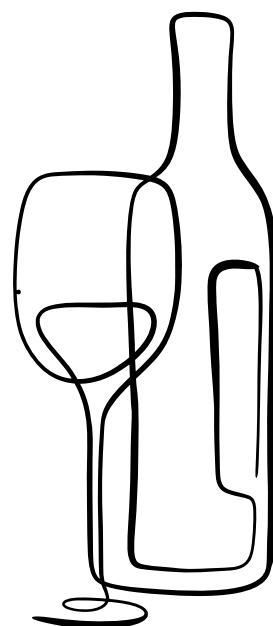
fra kl. 16.00 til 20.30

## HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET MED  
HVIDLØG, SERVERET MED ÅRSTIDENS  
GRØNT, OG KRYDDERSMØR.  
DERTIL OVNBAGTE PETIT KARTOFLER  
ELLER POMMES FRITES.

HERTIL ANBEFALER VI:  
"7 DEADLY ZINS" OLD VINES ZINFANDEL.  
CALIFORNIA  
1/1 FLASKE 331,-

NORMALPRIS 276,-  
NU 204,-  
SOM 250 G BØF 224,-



# BURGERE



VÆLG MELLEMLIG BUNCHE- ELLER SURDEJSBOLLE.

SERVERES MED OVNBAKTE PETIT KARTOFLER M. HUSETS DRESSING

ELLER POMMES FRITES M. POMMES FRITES-SAUCE.

## ALM BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

**158,-**

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

## BACON BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

**164,-**

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

## CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

**164,-**

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

## BACON CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

**169,-**

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

## MEXI BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, SALAT, TOMAT, AGURK, SALSA, GUACAMOLE OG JALAPENOS.

**169,-**

ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

## BLUE CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK, ANANAS, SALAT, FRITURESTEGTE LØGRINGE OG SKIVER AF CREMET BLÅSKIMMELOST

**174,-**

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

## GIGA BURGER - Med masser af det hele

2 BØFFER AF HAKKET OKSEKØD, OST, BACON, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

**219,-**

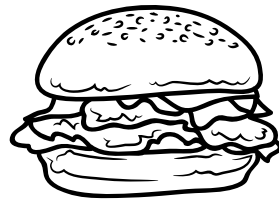
ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

## VICTORIAS BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, SALAT, SYLTEDE AGURKER, RISTEDE LØG OG TRØFFEL MAYO

**166,-**

ØLANBEFALING: ALBANI 1859



## KYLLINGE BURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG KARRYDRESSING

**164,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

## PANERET KYLLINGE BURGER

PANERET KYLLINGEFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG TRØFFELMAYO

**164,-**

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

## 3 LÆKRE SLIDERS

MINI BRIOCHE BOLLE MED CHILIMAYO, SALAT, TOMAT, HAKKEBØF, CHEDDAR OG SYLTEDE AGURKER

MINI BRIOCHE BOLLE MED MAYO, SKIVER AF RIBEYE BØF, SALAT OG SYLTEDE RØDLØG

MINI BRIOCHE BOLLE MED TRØFFELMAYO, PANERET KYLLING OG SALAT

**179,-**

ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

# DESSERTER



## BELGISK VAFFEL

LUN VAFFEL MED CREMET VANILJEIS,  
FLØDESKUM OG CHOKOLADESAUCE

**71,-**

## BANANASPLIT

KLASSISK BANANASPLIT MED CREMET  
VANILJEIS, FLØDESKUM,  
CHOKOLADESAUCE OG SPRØDT  
VAFFELRØR

**71,-**

## CRÈME BRÛLÉE

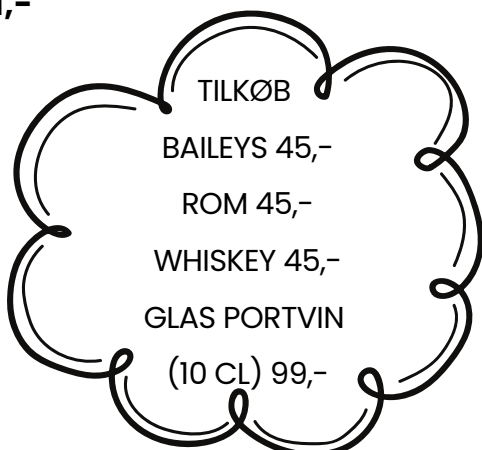
FLØJLSBLØD CRÈME BRÛLÉE MED  
SPRØD KARAMELLISERET TOP, SERVERET  
MED FRISKE RÅSYLTEDE SKOVBÆR

**71,-**

## AMERIKANSKE PANDEKAGER

AMERIKANSKE PANDEKAGER MED  
CREMET VANILJEIS, FLØDESKUM,  
CHOKOLADESAUCE OG VAFFELRØR

**71,-**



## CAMEMBERT

FRITURESTEGT CAMEMBERT SERVERET MED  
SØD SOLBÆRMARMELADE OG SPRØDT  
RISTET BRØD

**71,-**

## KAGE / TÆRTE

SPØRG VENLIGST TJENEREN FOR DAGENS  
KAGE / TÆRTE

**42,-**

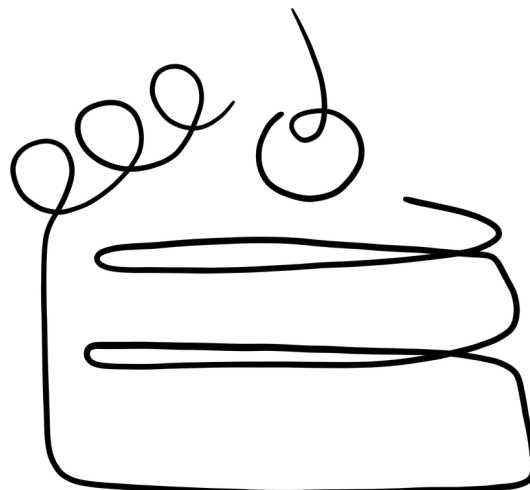
## VICTORIAS KAFFE, THE ELLER

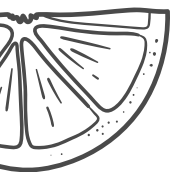
### KAKAOMENU

DAGENS KAGE ELLER TÆRTE SERVERET MED  
ÉN VALGFRI VARM DRIK: KAFFE, TE ELLER  
VARM KAKAO MED FLØDESKUM.

**61,-**

ØNSKES LATTE, CAPPUCCINO ELLER CHAI  
LATTE I STEDET **+10,-**





# DRIKKE



## VORES FAVORITTER



### PORNSTAR MARTINI

TROPISK, SØD OG ELEGANT



### ICED JORDBÆR MATCHA

JORDBÆR MØDER MATCHA



### ESPRESSO MARTINI

SOM DU KENDER DEN



### ADELHART ØKOLOGISK

#### LEMONADE

CITRON & LIME

## COCKTAILS

**FRIT VALG 95,-**

**HAPPY HOUR · 2 FOR 150,-**

**15.00-17.00 (UNDTAGEN FREDAG)**

ESPRESSO MARTINI  
PORNSTAR MARTINI  
GIN HASS  
APEROL SPRITZ  
RABARBERDRØM  
MANGO SPRITZ  
FILUR  
GIN & TONIC  
DARK & STORMY  
WHITE RUSSIAN  
GIN LEMON



## FORFRISKENDE DRIKKE

ØKOLOGISK LEMONADE ADELHART  
CITRON & LIME 42,-

ICED MATCHA  
RABABER, MANGO ELLER JORDBÆR 55,-

ØKOLOGISK SAFT ADELHART  
HYLDEBLOMST ELLER RABABER 39,-

KOLDE SHAKES  
VANILJE, KARAMEL ELLER JORDBÆR 39,-

## SODAVAND

30 CL 43,- · 50 CL 58,- · 75 CL 73,-

FAXE KONDI  
FAXE KONDI "0 KCAL"  
FAXE APPELSIN "0 KCAL"  
PEPSI  
PEPSI MAX  
MIRINDA LEMON  
DANSKVAND  
DANSKVAND M. CITRUS



## ØL

### FADØL

30 CL 49,- · 50 CL 69,- · 75 CL 91,-

ODENSE PILSNER  
ODENSE CLASSIC

### SPECIAL ØL

30 CL 52,- · 50 CL 74,- · 75 CL 96,-  
HØR TJENEREN OM VORES  
UDVALG AF SPECIALØL

### SHANDY

30 CL 45,- · 50 CL 64,- · 75 CL 85,-  
50% ØL, 50% LEMON SODAVAND

### ALKOHOLFRIE ØL

PILSNER ELLER CLASSIC 41,-  
HAZY IPA 0.5% 47,-



## JUICE

### EGENPRESSET APPELSINJUICE

100% APPELSINJUICE 42,-

### JUICE FRA KARTON

ÆBLE ELLER APPELSIN 30,-

## VAND

### GLAS ISVAND MED CITRUS

CITRON, LIME & APPELSIN 22,-

### KANDE ISVAND MED CITRUS

CITRON, LIME & APPELSIN 37,-

### KILDEVAND

KOLD OG FORFRISKENDE 34,-





# KAFFE



ALLE VORES KAFFER LAVES PÅ SØDMÆLK ELLER HAVREDRIK

## VORES FAVORITTER



### ICED LATTE

CREMET OG FORFRISKENDE



### CAPPUCCINO

CREMET KAFFEKLASSIKER



### MATCHA LATTE

JORDNÆR OG CREMET



### IRISH COFFEE

VARME MED ET KICK



### VARME KAKAO M.

### FLØDESKUM

VARME CHOKOLADEHYGGE

## VARME DRIKKE

### CHAI LATTE 51,-

(VANILJE ELLER TIGER SPICE)

### VARME KAKAO 31,-

### M. FLØDESKUM

(STOR KAKAO + 10,-)

### CHOCOCINO 40,-

KAKAO MØDER ESPRESSO

### THE 25,-

NOGET FOR ENHVER SMAG



## KAFFEKLASSIKERE

### ALM KAFFE ..... 30,-

### AMERICANO ..... 30,-

### CAPPUCCINO ..... 51,-

### FLAT WHITE ..... 51,-

### MACCHIATO ..... 51,-

### LATTE ..... 51,-

(STOR LATTE + 10,-)

### MATCHA LATTE ..... 51,-

### ESPRESSO ..... 27,-

### DOBBELT ESPRESSO 37,-

### CORTADO ..... 40,-

## KAFFE TILKØB

### SIRUP 5,-

(KARAMEL, VANILJE ELLER  
HASSELNØD)

### EKSTRA SHOT 10,-

ET EKSTRA KICK



## KOLD KAFFE

### ICED LATTE 51,-

CREMET OG FORFRISKENDE

### ICED MACCHIATO 51,-

KRAFTIG OG KØLIG

### ICED CHAI 51,-

(VANILJE ELLER TIGER SPICE)

KRYDRET OG KØLIG



## KAFFE MED SPIRITUS

### IRISH COFFEE 50,-

KAFFE, WHISKEY, BRUN FARIN, OG  
FLØDESKUM

### DOBBELT IRISH COFFEE 65,-

DOBBELT WHISKEY, DOBBELT NYDELSE

### EXOTIC IRISH COFFEE 65,-

WHISKEY, KAHLUA OG FLØDESKUM

### ALM. KAFFE M. BAILEYS 60,-

KAFFE MED BAILEYS

# VIN



## HVIDE

### SAUVIGNON BLANC

#### NEW ZEALAND, MARLBOROUGH

En klassisk Sauvignon Blanc fra Marlborough. Vinen er frisk og med tropiske frugter i smagen. Mediumfyldig og med god struktur.

**GLAS (15 CL) 61,-**

**1/2 FLASKE 137,-**

**1/1 FLASKE 262,-**



### Pinot Grigio, Fabiano

#### Italien, Veneto

Duften er frugtig med blomsternoter, raffineret og elegant typisk for Pinot Grigio. Tør, blød, frisk og frugtig smag

**GLAS (15 CL) 67,-**

**1/2 FLASKE 147,-**

**1/1 FLASKE 272,-**

### LENTZ RIESLING

#### FRANKRIG, ALSACE

Duften er balanceret med citrus og lette mineralske hints. Smagen er yderst aromatisk

**GLAS (15 CL) 69,-**

**1/2 FLASKE 161,-**

**1/1 FLASKE 301,-**

### CHARDONNAY, RODNEY STRONG

#### USA, SONOMA COUNTY

Her er noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt. Sprød og intens afslutning.

**GLAS (15 CL) 79,-**

**1/2 FLASKE 187,-**

**1/1 FLASKE 352,-**

## MOUSERENDE

### FABIANO SESTIERE CASTELLO 4357

#### PROSECCO DOC BRUT

Sestiere Castello 4357 er smuk gul i glasset med fine grønne reflekser. I duft og smag mødes man af en delikat frugtig smag med et væld af gule frugter, friske æbler, pærer og en snert af blomster. I munden opleves vinen frisk, livlig og fløjlsblød. Eftersmagen er vedholdende og flot balanceret.

**20 CL 72,-**

## ROSÉ

### Bardolino Chiaretto Classico

#### Italien, Veneto

Duft af rosenblade og friskplukkede hindbær. Smagen er domineret af en frisk frugtsyre og lang intens smag med noter af friske røde bær

**GLAS (15 CL) 63,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-**

### Laudrup

#### Frankrig, Provence

Rosévin fra familien Laudrup – Nicolai, Rasmine, Mette og Brian – produceret i samarbejde med Brians tidligere præsident fra Glasgow Rangers. Vinen er lavet på Grenache og Cinsault-druer fra Château Routas i Provence. Den er let drikkelig, frugtig og har en frisk syre.

**GLAS (15 CL) 63,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-**

## RØDE

### Zinfandel "Cafe Victoria"

#### Californien, Lodi

Lodi Zinfandel med intense noter af brombær, kirsebær og en smule chokolade. Afslutningen er lang og fyldig med lidt eg og vanilje.

**GLAS (15 CL) 61,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-**



### Zinfandel "The 7 Deadly Sins", Michael David USA, Lodi

7 Deadly Zins er en Zinfandel med gashåndtaget i bund, overdådig, lækker og sexet. Her er morbær, mørke kirsebær og peber for fuld udblæsning.

**1/1 FLASKE 331,-**

### Pinot Noir "Angels Ink", Wente Vineyards USA, Monterey County

Den intense smag er rund og indbydende. Med rigelige mængder frugtnoter og den integrerede eg, frydes ganen af de lækre bær og den saftige vaniljesmag

**GLAS (15 CL) 85,- • 1/2 FLASKE 199,- • 1/1 FLASKE 391,-**

### Château Deyrem Valentin

#### Frankrig, Margaux

Smagen er kraftig med god frugt og fine krydrede noter. Lang eftersmag med tilpas lille tanninbid til afrunding.

**1/1 FLASKE 527,-**