

PETIT DÉJEUNER jusqu'à 11h30

Nous recommandons : jus d'orange, jus de légumes ou café

L'assiette classique du petit-déjeuner 98

Pain au beurre, fromage, confiture, jambon et fruits frais

L'assiette de petit-déjeuner verte (Vt) 98

Pain au beurre, fromage, confiture, avocat et tomates cerises
Choisissez entre pain au levain, pain de seigle ou pain sans gluten

SUPPLÉMENT À VOTRE ASSIETTE DE PETIT-DÉJEUNER

Lemon Curd	20
Oeufs au plat 2 pcs (V)	35
Omelette (V)	39
Saucisses de livèche 2 pcs.	49
Bacon poivré	38
Saumon fumé (P)	49
Crevettes (P)	49

OEUFS BÉNÉDICTE EUROPE 1989

Muffin anglais à l'oeuf poché

- Jambon 138
- Bacon 138
- Saumon fumé (P) 168
- Épinards et champignons (Vt): 138
- Queue de homard (P) 249

Avocado sur du pain de seigle (V) 118

Tomates, sésame et herbes

Avec des crevettes: +49

PAIN, BEURRE ET FROMAGE 54

Petit pain au levain, pain de seigle ou pain sans gluten

CROQUES à 17.00

Croque Monsieur / Madame 178/189

Pain au levain biologique, jambon, fromage, bechamel avec salade de tomate et laitue (œuf au plat avec Madame)

Croque Végétarien 178

Pain au levain bio avec béchamel, poivrons grillés, fromage, tomate et laitue
Avec des œufs au plat: +11

SUCRÉ

- Yoghurt au miel	48
- Salade de fruits frais à la menthe	49
- Crêpes à la confiture	49
- Vienoiserie à la cannelle	49
- Pain au chocolat	29
- Croissant	27

BRUNCH jusqu'à 14.00

Nous recommandons : mimosa, bloody mary ou champagne

BRUNCH EUROPE 248

Omelettes, saucisses aux herbes, bacon au poivre, saumon fumé au fenouil, fromage et confiture, avocat sur pain de seigle grillé à la tomate et au sésame, yaourt au miel et aux baies, salade de fruits frais à la menthe et aux amandes, pain au levain, pain de seigle et beurre

BRUNCH VÉGÉTARIEN (Vt) 248

Omelette à la ciboulette, avocat sur pain de seigle grillé à la tomate sésame servis avec crème aux herbes. Petite salade, aubergines grillées, olives, amandes, fromage avec confiture, yaourt au miel et baies, fruits frais à la menthe et aux amandes, pain au levain et pain de seigle et beurre

(G) = Glutenfri (P) = Pescetar (Vt) = Vegetarisk (V) = Vegansk

DÉJEUNER

HARRENGS & SMØRREBRØD 11.30 til 17.00

Nous recommandons la bière pression et le schnaps.
Peut être servi sur du pain de seigle sans gluten

Curry hareng (P) (Vt) 96

Câpres, pommes, oignons rouges, œufs et aneth

Hareng mariné (P) (Vt) 96

Crème sure, câpres, raifort, oignon rouge, œuf et aneth

Toast skagen (P) (Vt) 179

Crevettes mélangées à une vinaigrette crémeuse,
aneth, cerfeuil, œufs de truite sur pain grillé

Oeufs et crevettes (P) (Vt) 148

Oeufs, crevettes, radis, mayonnaise à l'aneth, aneth et citron

Filet de plie (PT) (VT) 148

Filet de plie pané, rémoulade, aneth et citron

Avocat (V) 128

Pain de seigle grillé avec avocat, poivrons grillés,
tomates longues, sésame et cresson

Pomme de terre (Vt) 118

Pommes de terre, mayonnaise, oignon rouge, cresson
et radis Salade de poulet et bacon

Hønsesalat

Poulet mélangé dans une vinaigrette crémeuse,
champignons, asperges, salade de concombre, bacon et herbes

L'étoile filante d'Europe (P) 248

Filet de plie pané, saumon fumé, crevettes, asperges,
crème aux herbes et œufs de truite

Extra pour vos sandwichs ouverts

Crevettes pelées à la main: +49 ou demi-queue de
homard: +199

SALAD MIXTE 58

POMMES FRITES 58

(G) = Glutenfri (P) = Pescetar (Vt) = Vegetarisk (V)
= Vegansk

CLASSIQUES 11.30 til 21.00

Burrata (Vt) (G) 178

Tomates cerises marinées, aubergines grillées, olives
noires et amandes

Assiette de charcuterie avec pain 178

Chevre Chaud (V) 196

Avec Rosa Mundo de Tebstrup, haricots verts, tomates
au four, olives noires, croûtons et vinaigrette

Salade César 196

Salade cœur, poulet frit, parmesan, croûtons, bacon au
poivre et vinaigrette César

Cœurs d'artichauts cuits au four (Vt) (G) 158

Mousse d'artichauts, parmesan, huile d'olive

Carpaccio de boeuf 189

Servir avec parmesan, aioli et salade verte mixte

Saumon fumé (P) (CE) 196

Avec fenouil, pomme, fromage frais et radis

Hot-Dog de homard (P) 295

Queue de homard frite, pain brioché, salade verte,
oignons verts, crème aux herbes et fenouil

Club sandwich 198

Poitrine de poulet, bacon au poivre, jambon, tomate
cuit au four, oignon rouge, laitue et sauce curry

Tatar 198

Cuisse intérieure de bœuf danoise mélangée au cognac,
moutarde de Dijon, échalotes, tomate, herbes et jaune
d'œuf

BURGERS EUROPA

Steak de bœuf 179

Fromage, salade de concombre, bacon aux poivrons,
sauce BBQ et tomate longuement cuite. Servir en
brioche et coleslaw

Steak végétarien (Vt) (Peut être végétalien) 179

Mousse d'artichauts, piquillos, poivron, salade et
câpres. Servir en brioche et coleslaw

Pommes frites et mayonnaise 58

Dessert

3 fromages avec garniture	139
Rhubarbe trifli en verre	65
Tarte au citron meringué	65
Cheesecake	69
Gateau Marcel (G)	69
Crêpes à la glace vanille	75
Affogato Espresso et glace vanille	68
Macaron pièce	18
Café Gourmand (G)	128
Macaron, crème brûlée, Gâteau au chocolat et café au choix	
Sélection de glace	45/65/85
Choisissez entre 1, 2 ou 3 boules. Servir avec de la crème fouettée et amandes	

BOISSONS CHAUDES

Espresso	30/40
Cortado	43/53
Americano	40/48
Latte	53/63
Cappuccino	53/63
Filter kaffe	40
Thé en verre Vert ou noir	39/47
Pot de thé Demandez à votre serveur	65
Chocolat chaud	59
Sureau chaud	49
Irish Coffee 3cl/5cl	89/99
Latte glacé	58
Irish ice latte med 2cl Jameson	79

BOISSON FROIDE

Limonade Citon gingembre 25/50 cl	49/59
Limonade Rhubarbe 25/50 cl	49/59
Jus de légumes de saison 25/50 cl	49/72
Jus d'Orange pressé 25/50 cl	49/72
Jus de pomme pressé à froid 25/50 cl	49/65
Jus de sureau 25/50 cl	49/59
Coca Cola, Zero, Sprite, Orangina	48
Nordic Water Sparkling Amber Water	48
Eau Pétillante, citronné ou plate	48
Eau glacée revitalisée	10

BIÈRE PRESSION

0,25 l/0,5 l/0,75 l

Carlsberg	49/70/89
Tuborg Classic	52/82/99
Jacobsen Juicy IPA *	54/86/108
Kronenbourg 1664 Blanc	54/86/108
Kronenbourg 1664 Rosé *	54/86/108
Grimberg Double Ambré	54/86/108
Jacobsen Experimental APA*	59/89/115
Brooklyn Stonewall Inn IPA	54/86/108
Brooklyn Special Effects 0,4%	54/86/108

BIÈRE BOUTEILLE

Tuborg Guld	55
Herslev IPA	65
Herslev Hvede	65
Herslev Kastanje Brown Ale	65
Nørrebro Bryghus Bombay IPA	65
Nørrebro Bryghus Ravnsborg Rød	65
Nørrebro Bryghus Æblecider	65
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	60
Tuborg Classic 0,0%	60
Sheppy's Cider	70

SNAPS

Linie Aquavit	49
Taffel	49
O.P. Anderson	49
Nordguld	49
Bornholm NO 3	49
Bornholm NO 6	49

SNACKS

Olives	45
Amandes salées	45
Chips	40
Saucisses à la bière	54
Sardines à l'huile, pain beurre	99

VIN

Mousseux

Prosecco Sorelle Bronca Italien	96(Glas)/435(0,75 l)/800(1,5 l)
Crémant de Bourgogne Rosé A. Sounit	98/495
Crémant de Bourgogne Chardonnay A. Sounit	98/495
Champagne de Vallois Frankrig	128/620
Champagne Henri Giraud "Esprit Nature" Frankrig	650
Fleury Pere et Fils Fleur de l'Europe Frankrig	720
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé Frankrig	850
Champagne Marguet Pere et Fils Grand Cru Frankrig	920
Champagne Belle Epoque Perrier Jouët Frankrig	2.500
Champagne Krug Grand Cuvée Frankrig	3.000

Blanc

Sauvignon Blanc De Chansac Frankrig	89/385
Chardonnay Sensas Frankrig	89/385
Mas Paillet Chardonnay Viognier Frankrig	90/410
Riesling Trocken, Villa Huesgen Tyskland	100/450
Sancerre Henri Bourgeois Frankrig	105/540
Pinot Grigio Pighin, Friuli Grave, Italien	415
Chablis Dom G Vriгнаud Frankrig	510
Dom Pierre Morey Meursault Frankrig	1.250
Leroy Bourgogne Blanc Frankrig	2.500

Orange

Domini del Leone Italien	90/480
--------------------------	--------

Rosé

Mas Paillet Rosé Frankrig	90/410
La Petite Laurette Frankrig	95(Glas)/440(0,75 l)/815(1,5 l)
Whispering Angel Frankrig	550(0,75 l)/975(1,5 l)/1.995(3 l)

Rouge

Primitivo Chiàro di Lùna Italien	88/395
Côtes du Rhône dom Javone Frankrig	97/450
Quinta Sardonía, Sardon Tempranillo Spanien	97/475
Pinot Noir dom Bernollin Frankrig	115/590
Ripasso Tommasi Italien	510
PSI Peter Sisseck Spanien	650
Chateau Bressy, Chateau Neuf du Pape Frankrig	750
Dom des Vallois Gevrey Chambertin 1er Cru	1.350
Dom J.C. Rateau Beaune 1er Cru Frankrig	1.550
Tignanello Super Toscane Antinori Italien	1.750