

Velkommen til

CAFE 22



**2 ens cocktails
125 kr.
torsdag - fredag - lørdag
fra kl. 18**



FØLG OS PÅ
FACEBOOK & INSTAGRAM
@CAFE22CPH

Den lette brunch 125,-

mandag - fredag

Soyabaseret blåbæryoghurt og granola grape m. kanelsukker – ost og rugbrød – frugt hjemmelavet falafel m. avocadodip rørag – hjemmelavet hummus m. rugkiks solmoden avocado m. ristet sesam amerikansk pandekage m. sirup og bær

På bagsiden finder du vores friske juicer og økologiske kaffevarianter, som vi anbefaler hertil.

Den tunge brunch 125,-

mandag - fredag

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser serranoskinke – skåret frugt – rørag sprød bacon – pommes frites soyabaseret blåbæryoghurt og granola amerikansk pandekage m. sirup og bær

Morgenmad

Pandekager 65,-
3 pandekager – nødder chokoladesauce – bær

Croissant 30,-
2 mini smørcroissanter

Serrano omelet 90,-
Serranoskinke – cheddarost man - fre

Grøntsagsomelet 85,-
Mix af grøntsager og urter man - fre

Rørag med bacon 80,-
Æg – bacon – sprød salat – agurk cherrytomater – 2 slags brød – smør man - fre

Morgenkomplet 75,-
Ristet rugbrød m. smør – rørag skiveost – jordbærmarmelade soyabaseret blåbæryoghurt med granola man - fre

TAPAS

Tapastallerken 155,-

12 mdr. modnet serrano pikant italiensk salami – Finocchiona fennikelpølse 2 slags snackpølser – lakserillette – 2 slags oste soltørret tomattapenade – grillet artiskok



add-ons

Ekstra bœf 25,-

Ekstra ost 5,-

Ekstra bacon 10,-

Ekstra kylling 20,-

Ekstra jalapeños 5,-

Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

Trøffel burger 145,-

200g oksekød – trøffelmayo – cheddarost bløde løg – løgringe – tomat – syltet agurk – salat pommes frites m. persille havsalt el. curly fries

Okseburger 135,-

200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – salat – tomat løg – syltet agurk – hjemmelavet chilimayo – ketchup pommes frites m. persille havsalt el. curly fries

Kyllingeburger 135,-

180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost karrymayo – løg – syltet agurk – chilimayo – salat pommes frites m. persille havsalt el. curly fries

Veggie burger 135,- ✓

Vegetar bœf af rødbede, svampe og bønner – hummus tomat – rødløg – syltet agurk – salat yoghurt dressing m. mynte pommes frites m. persille havsalt el. curly fries

DANSK Til kl. 16:00

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød pr. pers. 135,-

+ Linie aquavit, 4 cl. 35,-

Ægget & rejen 80,-

Æg – rejer – tomat – mayonnaise – brøndkarse

Fisken 80,-

Paneret rødspættefilet – citron – dild – remoulade

Avocadoen 80,- ✓

Avocado – pesto – syltede rødløg

Kartoflen 80,-

Kartoffel – ramsløgsmayo – rødløg purløg – bacon

nachos

Nachos / Supreme / Thai supreme

115 / 125 / 135,-

Tortillachips – (kylling) – (thai beef) – cheddarost – salsa guacamole – creme fraiche – jalapeños – oliven

Ekstra cheddar +8,-

INFORMATION OM INDHOLD AF ALLERGENE INGREDIENSER KAN FÅS VED PERSONALET

WRAPS & SANDWICHES

Indtil kl. 17:00

Røget lakserillette sandwich 130,-

Varmrøget lakserillette m. dijonsennep – mayo creme fraiche – tomat – rødløg – grønne asparges – urter

Clubsandwich 130,-

Stegt kyllingebryst – æg – sprød bacon – løg tomat – karrymayo – salat

Reje-krebsehalesandwich 130,-

Reje-krebsehale vendt i chilicreme – agurk – tomat rødløg – salat – grønne asparges – mayo – urter

Avocado wrap 125,- ✓

Solmoden avocado – marinerede tomater guacamole – sprød salat – bønnespirer – blandet kål + kylling eller røget laks 20,-

Veggie wrap m. falafel 125,- ✓

Krydret hjemmelavet falafel – sprød salat – bønnespirer agurk – blandet kål – revet gulerod – hummus yoghurt dressing med mynte

SALATER

Cæsarsalat 115,-

Hjertesalat – parmesan – tomat – cæsar dressing urter – croutoner

+ sprød kylling 20,- + bacon 10,-

Thai Beef salad 135,-

Krydret oksekød m. glasnudler ingefær – chili – bønnespirer – cashew agurk – gulerødder – koriander – mynte

Avocadosalat 125,- ✓

Avocado – pesto – tomat perle mozzarella – rucola – rødløg + kylling eller røget laks 20,-

Reje, krebsehale- og avocadosalat 130,-

Blandet grøn salat – rejer – krebsehale avocado – cherrytomater – citron – pesto

STARTERS

Tempura tigerrejer 90,-

Chilimayo – sesam – balsamico soya – urter

Varmrøget lakserillette 90,-

Varmrøget lakserillette m. dijonsennep creme fraiche – salat – urter rugbrødscrumble

Carpaccio 90,-

Tynde skiver oksekød – parmesan rucola – olivenolie – balsamico – oliven

Veggie Plate 90,- ✓

Krydret veganske deller lavet på kikærter hjemmelavet hummus grøn salat m. bønnespirer yoghurt dressing m. mynte

HOVEDRETTER

kød

Grillet ribeye 215,-

Mør 300g New Zealandsk ribeye hjemmelavet bearnaise el. pebersauce sprøde pommes frites el. curly fries

Oksefilet 195,-

Mør 300g oksefilet hjemmelavet bearnaise el. pebersauce sprøde pommes frites el. curly fries

Chili Con Carne 145,-

Krydret oksekød – bønner – jalapeños grøn salat – creme fraiche Serveres med ris og tortilla chips

wok

Serveres med nudler eller ris

Oksekød/kylling/rejer 135,-

Valg af kød/skaldyr – stegte grøntsager kokosmælk – hjemmelavet woksauce cashewnødder

Veggie 130,- ✓

Wok af stegte grøntsager – kokosmælk hjemmelavet woksauce på plantebaseret fløde – cashewnødder

pasta

Pasta pesto 135,- ✓

Pasta i cremet sauce – basilikumspesto parmesan – urter – ærteskud + kylling 20,-

Pasta carbonara 135,-

Pasta i cremet oste- og flødesauce bacon – tomat – skinke – svampe parmesan

Trøffel pasta 130,-

Pasta – cremet trøffelsauce – parmesan sprød bacon – urter + kylling 20,-

suppe

Blomkålssuppe 90 / 125,- ✓

Cremet blomkålssuppe m. estragon olivenolie – croutoner – urter

3RETTERS

VALGFRI STARTER

VALGFRI HOVEDRET*

VALGFRI DESSERT

255,-

* VALG AF RIBEYE/OKSEFILET +50,-

SideORDES

Tomatsalat 55,-

Cherrytomater – mozzarella – syltet rødløg – pinjekerner

Pommes frites eller curly fries 45,-

m. chilimayo og ketchup

Løgringe m. chilimayo 45,-

Årstidens grønt 55,-

Ekstra ris 25,-

DESSERT

Chokoladecake 55,-

Æble crumble cheesecake 55,-

Creme brulée 60,-

BØRNE MÆND

Okseburger eller kyllingeburger 79,-

Oksekød eller kylling – agurk – tomat pommes frites/curly fries – ketchup

Børne Pasta 79,-

Pasta – cremet sauce – cherrytomater – parmesan

Fiskefilet 79,-

Fiskefilet – salat – pommes frites – remoulade



VEGETAR



VEGANISK

Kolde drikke

Sodavand lille/stor Coca Cola, zero, danskvand, danskvand med citron, sprite zero, ginger ale, lemon, fanta, tonic	39 / 45,-
Søbogaard, varm/kold Hyldeblomst, tranebær, æble-solbær, solbær	39,-
Hjemmelavet Iced Tea Fersken, citron	45,-
Presset appelsinjuice lille/stor	38 / 49,-
Juice, lille/stor Æble, appelsin, passionsfrugt, ananas	35 / 45,-
Isvand / kildevand	15 / 35,-
Red bull / Red bull light	35,-

Limonade - lækende og forfriskende

Hjemmelavet Limonade Passionsfrugt, appelsin, frisk mynte, limejuice og danskvand	49,-
Hyldeblomst, mynte, citron og danskvand	49,-

Øl

Carlsberg	48 / 58,-
Tuborg Classic	48 / 58,-
Jacobsen Brown Ale	52 / 62,-
Jacobsen Ipa Yikama	52 / 62,-
Kronenbourg Blanc	52 / 62,-

Flaskeøl & cider

Grimbergen Blonde	52,-
Erdinger Weissbier	62,-
Kronenbourg	49,-
Somersby Æble Cider	49,-

The & økologisk kaffe

Stempelkande, lille/stor	55 / 65,-
Espresso	35,-
Cappuccino	42,-
Cafe Latte (havremælk +4)	42,-
Café au lait	42,-
Americano	38,-
Cortado	37,-
Latte w. flavour (havremælk +4)	46,-
Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød	
Iskaffe	45,-
Vanilje-, karamel-, chokolade-, eller hasselnødsirup	
Chai latte - David Rio	42,-
Spicy, vanilje eller sukkerfri	
Varm chokolade m. flødeskum	45,-
Husets luksus the	38,-
Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	
Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
Breakfast: Sort og hvid ceylon the	
Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
Tivoli: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin	
Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme	

ØKOLOGISK



Kaffe m. alkohol

Kaffe med baileys	75,-
Irish Coffee	75,-
Lumumba	75,-
Fransk Kaffe	75,-

Snacks

Oliven	35,-
Peanuts	29,-
Saltede mandler / mixede nødder	35,-
Tortilla chips med guacamole eller salsa (ekstra dip 5,-)	39,-

VIN

Hvidvin

2020 Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika	65 / 245,-
2019 Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	69 / 275,-
2019 Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	75 / 295,-
2018 Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	325,-
2019 Babich, Sauvignon Blanc, "Black Label", New Zealand	365,-
2017 Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig	469,-

Rødvin

2020 Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	65 / 245,-
2018 Stony Creek, Pinot Noir, Australien	69 / 275,-
2019 Farmer's Block, Shiraz-Cabernet Western Cape, Sydafrika	75 / 295,-
2017 Lo Petit De La Casa, Priorat, Spanien	345,-
2015 Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	415,-
2013 Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien	599,-

Rosé

2019 Mimi Provence Rosé, Frankrig	75 / 275,-
2020 Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig	1,5L 475,-

Cava Rosé

NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien	65 / 245,-
--	------------

Champagne / Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien	65 / 245,-
NV Mœt & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-

Cocktails & Pitchers

Dark and Stormy Mørk rom / ginger beer / lime / angostura	75,-
Aperol spritz Aperol / cava / appelsinskive	85,-
22 Passion Vodka / passionsfrugt / lime	75,-
Espresso Martini (ikke inkluderet i Happy hour tilbuddet) Vodka / espresso / khalua / choko twist	85,-
Moscow Mule Vodka / ginger beer / lime / angostura	75,-
Bramble (ikke inkluderet i Happy hour tilbuddet) Gin / brombærlikør / lime / sukker	85,-
Mojito Rom / mynte / sukker / lime	75,-



2 ens for 125,-
tor, fre, lør
fra **18.00**

+ 3 CL. 30 KR.
+ 6 CL. 60 KR.

135,-

Lørdag, søndag & helligdage til kl. 14.30

BRUNCH BUFFET

Hver weekend serverer vi på Cafe22 vores fantastiske brunch buffet. Vi tilbyder et stort og bredt udvalg af klassiske lune og kolde brunch retter, vegetariske specialiteter samt portionsanrettet delikatesser.

Vores brunch indeholder bl.a.
soyayoghurt m. granola - frisk frugt - røræg m. bacon - bagt laks - flødekartofler
salater - frikadeller og veganske kikærteedeller - pandekager - wienerbrød

Bordbestilling på Tlf.: 35 37 38 27
eller via www.cafe22.dk