

Dag H

MORGENMAD - BRUNCH

Indtil kl. 13:00

Den lette brunch 175,-

Blåbærskyr med granola – ost og rugbrød
falafel m. avocadodip – skåret frugt – røræg
hummus m. rugkiks – pommes rösti
solmoden avocado m. ristet sesam – røget laks
amerikansk pandekage m. sirup og bær

G L

Den tunge brunch 175,-

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser
serranoskinke – skåret frugt
røræg – sprød bacon – pommes rösti
blåbærskyr med granola – ost og rugbrød
amerikansk pandekage m. sirup og bær

G L

Serrano omelet 155,-
Serranoskinke – cheddarost

L

Grøntsagsomelet 150,-

Mix af grøntsager – urter
cheddarost

L

Morgenkomplet 150,-

Ristet rugbrød m. smør – røræg
ost – jordbærmarmelade
blåbærskyr med granola

G L

Pandekager 105,-

3 pandekager – nødder
chokoladesauce – bær

G L N

SmørCroissant 50,-

Stor friskbagt fransk
croissant

G L

Croque Madame 165,-

Smørstegt brød – ostecreme af Vesterhavssost, mozzarella og dijonsennep
serranoskinke – spejlæg – sprød salat – sennepsdressing

G L

DANSK

SMØRREBRØD

2 x SMØRREBRØD PR. PERSON 170,-

Kan ikke kombineres med "Stjernes kud"

Indtil kl. 17:00

Æg & Rejer 90,-

Æg – rejer – tomat
mayonnaise – brøndkarse

G L

Fiskefilet 90,-

Paneret rødspættefilet – citron
dild – remoulade

G L

Hønsesalat 90,-

Cremet hønsesalat – tomat – bacon
champignon – brøndkarse

G L

Avocado 90,-

Solmoden avocado – pesto
ristede pinjekerner – syltet rødløg

G L N

Kartoffel 90,-

Kartoffel – mayonnaise – rødløg
bacon – purløg – frisée

G L

Tatar 90,-

Tatar af okse – trøffelcreme – syltede sennepsfrø
cornichon – kapers – æggeblomme

G L

Stjernes kud 160,-

Grillet lyst brød – 2 sprødstegte fiskefileter
asparges – rejer – røget laks – urter
hjemmelavet Thousand Island dressing

G L

BURGER

Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

Ekstra bøf 40,- | Ekstra ost 15,- | Ekstra bacon 15,-
Ekstra kylling 40,- | Ekstra jalapeños 10,-

Klassisk burger 175,-

200g oksekød – bacon – cheddar
rødløg – pickles – salat – tomat
chilimayo – ketchup

G L

Kyllingeburger 175,-

Pankopaneret kyllingebryst – chilimayo
cheddar – pickles – salat – tomat – rødløg
chilimayo – ketchup

G L

Veggieburger 170,-

Bøf af rødbede, svampe og bønner – salat
tomat – rødløg – hummus – pickles
sennepsdressing tilsmagt m. passion

G L

Trøffel burger 185,-

200g oksekød – trøffelmayo – cheddar
rødløg – pickles – tomat – salat

G L

Alle burgere serveres med
pommes frites m. persillesalt eller ovnbagte kartofler
m. hvidløg og sesam

SANDWICH

Indtil kl. 17:00

Laksesandwich 168,-

Røget laks – kikærtecreme – salat
agurk – urter – mørkt sandwichbrød

G L

Club sandwich 170,-

Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon
tomat – løg – karrymayo – salat – lyst brød

G L

Sandwich med hønsesalat 168,-

Cremet hønsesalat – champignon – bacon
tomat – brøndkarse – mørkt sandwichbrød

G L

SALAT

Cæsarsalat 165,-

Sprød paneret kylling – hjertesalat – tomat
cæsardressing – parmesan – croutoner
+ bacon 15,-

G L

Chevre Chaud 170,-

Stegt fransk gedeost – oliven – soltørret tomat
sprød salat – valnødder – vinaigrette

G L N

Salat m. grillet tun 178,-

Lynstegt tun – tomat – æg – oliven
kartoffel – vinaigrette

NACHOS

Nachos 148,-

Tortillachips – cheddarost – salsa – jalapeños
guacamole – oliven – creme fraiche

G L

Nachos Supreme 158,-

Tortillachips – cheddarost – salsa – jalapeños
guacamole – oliven – creme fraiche – kylling

G L

Information om indhold af allergene ingredienser
i vores retter kan fås ved henvendelse
til restaurantens personale

Indeholder:

G Gluten

L Laktose

N Nødder

Dag H

CHARCUTERI

Charcuteri 175,-

Serrano – Finocchiona fennikelpølser
2 slags snackpølser – 3 slags oste
grillet artiskok – soltørret tomattapenade
oliventapenade

G L

SUPPE

Årstidens suppe 150,-

Spørg venligst tjeneren
(G L N)

FORRETTER

Tomatsalat 85,-

Tomat – perle mozzarella – syltet rødløg – basilikum
pinjekerner

L N

Tuntatar 105,-

Avocado – æble – koriander – agurk – sesam – lime

Kammusling i nye klæder 105,-

Frisée – limesirup – syrlig mayonnaise
kærnemælk – olivenolie

L

Oksetatar 105,-

Tatar af okse – trøffelcreme
syltede sennepsfrø – kapers – cornichoner – æggeblomme

L

SIDES

Nødder 65,-

N

Oliven 60,-

Grøn salat 60,-

Ovnbagte kartofler m. hvidløg og sesam 68,-

Fritter 68,-

Pommes frites m. chilimayo

Nachos chips 60,-

Serveres med guacamole og salsa

HOVEDRETTER

FRA HAVET

Spicy tuntatar 205,-

Chilimayo – avocado – æble – sesam – forårsløg
koriander – agurk – sprøde pommes frites

Moules frites 205,-

Hvidvinsdampede muslinger – skalotteløg
hvidløg – cremet bisque – urter
sprøde pommes frites

L

Fish n’ Chips 189,-

Hvid fisk – tatarsauce – ærter – vinaigrette
sprøde pommes frites

G L

Bouillabaisse 189,-

Cremet skaldyrssuppe med pastis
kammusling – jomfruhummer
blåmuslinger – urter

L

Grillet tun 215,-

Tunbøf – avocadocreme – sprød salat
grillet citron – miso

L

Laks 205,-

Bagt laks – stegte grøntsager – hummersauce
smørdampede kartofler m. urter

L

PASTA & RISOTTO

Pasta pesto 180,-

Linguine pasta – kylling
soltørret tomat – pesto

G L N

Hummer pasta 195,-

Linguine pasta – cremet bisque
grillet jomfruhummer – årstidens grønt
+ parmesan 15,-

G L

Trøffel pasta 185,-

Linguine pasta – kylling – trøffelcreme
sprød bacon – urter

G L

Risotto 178,-

Stegte og syltede svampe – parmesan
olivenolie – grov peber

L

FRA GRILLEN

Tatar frit 215,-

Tatar af okse – trøffelcreme – kapers – urter
syltede sennepsfrø – cornichon – æggeblomme
pommes frites eller ovnbagte kartofler
m. hvidløg og sesam

L

Ribeye 245,-

Mør 300g ribeye
bearnaise sauce eller pebersauce
pommes frites eller ovnbagte kartofler
m. hvidløg og sesam

L

Beuf bearnaise 285,-

Mør 250g oksemørbrad
bearnaise sauce eller pebersauce
pommes frites eller ovnbagte kartofler
m. hvidløg og sesam

L

Lam 245,-

Let braiseret lammeculotte
gulerodspuré med ingefær
smørstegte svampe med hvidløg
syltede rødløg
ovnbagte kartofler m. hvidløg og sesam
lammesauce

L

BØRNE MENU

Burger 98,-

Med hakket oksekød eller kylling
salat – tomat – agurk
Serveres med pommes frites

G L

Fish n’ Chips 98,-

Med sprøde pommes frites med
persillesalt og remoulade

L

Pasta pesto 98,-

Pasta – kylling
cremet sauce m. basilikumspesto

L N

DESSERT

Petit Four 80,-

Små specialiteter

G L N

Creme brulée 80,-

L

Gl. dags æblekage 75,-

Æblekompot – crumble
hvid chokolade creme

G L N

Chokolademousse 70,-

Mørk chokolademousse m. friske bær

L N

Månedens kage 65,-

Spørg venligst tjeneren
(G L N)

Ostebræt 145,-

3 slags ost – knæk – kompot

G L N

Følg os på Facebook & Instagram

@dagheph



Dag H

VIN

HVID

2021	Copper Lane, Chardonnay, <i>Sydafrika</i>	85 / 345,-
2020	Moselland, Riesling, Mosel, <i>Tyskland</i>	89 / 365,-
2020	Pago De Cirsus, Chardonnay, Fadlageret, <i>Spanien</i>	95 / 395,-
2021	Gérard Millet Sancerre Blanc, Loire, <i>Frankrig</i>	105 / 475,-
2021	Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, <i>Tyskland</i>	410,-
2021	Babich, Sauvignon Blanc, "Black Label", <i>New Zealand</i>	435,-
2019	Morning Fog, Chardonnay, Livermore Valley, <i>USA</i>	495,-
2020	Gerard Tremblay, Chablis iér cru, Chablis, <i>Frankrig</i>	595,-

RØD

2021	Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, <i>Sydafrika</i>	85 / 345,-
2021	Silver Mountain, Zinfandel, Californien, <i>USA</i>	89 / 365,-
2020	Giribaldi Barbera D'Alba DOC Caj, Piemonte, <i>Italien</i>	95 / 395,-
2017	Marqués Del Atrio Rioja, Edición Limitada, <i>Spanien</i>	105 / 475,-
2020	Wente Southern Hills, Cabernet Sauvignon, Californien, <i>USA</i>	455,-
2018	Fabiano, Amarone della Valpolicella Classico DOCG, <i>Italien</i>	599,-
2021	Château Laroze, Saint Emilion, Bordeaux, <i>Frankrig</i>	999,-

ROSÉ

2021	Mimi Provence Rosé, <i>Frankrig</i>	89 / 355,-
2020	Domaines Bunan Mas De La Rouvière Rosé Bandol, <i>Frankrig</i>	495,-

Dag H

CAVA & CHAMPAGNE

CAVA

NV	Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, <i>Spanien</i>	85 / 345,-
NV	Mont Marcal, Cava Brut, <i>Spanien</i>	85 / 345,-

CHAMPAGNE

NV	Charles Mignon 1st Cru, Brut, <i>Frankrig</i>	599,-
NV	Möet & Chandon Imperial, Brut, <i>Frankrig</i>	699,-

GIN MENU

4 cl. / 6 cl.

Serveres med Fever Tree Tonic

Hendricks	95 / 135,-
Tanqueray	95 / 135,-
Elg	95 / 135,-
Gin No. 3	95 / 135,-
Monkey 47	105 / 145,-

PORTVIN

2017	Churchill's Late Bottled Vintage Port	89 / 365,-
2004	Niepoort Coheita	495,-
2004	Niepoort 10 years Tawny	549,-

KAFFE MED ALKOHOL

Irish Coffee	105,-
Lumumba	105,-
Kaffe m. Baileys	105,-
French Coffee	105,-

Dag H

KOLDE DRIKKE

Sodavand på tap (40 cl) <i>Pepsi, Pepsi Max, Danskvand, Faxe Kondi Appelsin 0 kcal, Faxe Kondi 0 kcal, Mirinda Lemon</i>	52,-
Flaskesodavand & Danskvand	
Tonic, Ginger Beer (øko)	52,-
San Pellegrino - kildevand m. brus	52,-
Adelhardt Økologisk <i>Hyldeblomst eller Solbær</i>	52,-
Hjemmelavet Isthe <i>Lemon - Mynte, citron, citronsirup og isvand Peach - Mynte, appelsin, ferskensirup og isvand</i>	59,-
Hjemmelavet Limonade <i>Tørstslukkende og velsmagende limonade, brygget på danskvand, hyldeblomst, frisk citrusfrugt og passionsfrugt</i>	70,-
Presset appelsinjuice	65,-
Juice <i>Æble, Appelsin eller Tranebær</i>	54,-
Isvand	15,-

ØL

	40cl
Royal Classic	65,-
Royal Pilsner	65,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale (øko)	69,-
Nørrebro Bryghus Bombay IPA (øko)	69,-
Royal Blanche	69,-
Heineken	69,-

THE & ØKOLOGISK KAFFE

Alle kaffer laves på dbl. shot

Espresso	38 / dbl. 45,-
Cappucino	48,-
Americano	48,-
Cortado	45,-
Café au lait	48,-
Cafe latte	55,-
Sirup <i>Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>	+8,-
Chai latte <i>Kanel, vanilje eller sukkerfri</i>	60,-
Hjemmelavet varm chokolade <i>Med flødeskum</i>	65,-
Iskaffe <i>Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>	65,-
Havremælk	+5,-
Husets the <i>Earl Grey - Sort ceylon the m. bergamotolie og jasmin Kvæde - Sort og grøn ceylon the m. blomster og kvæde Breakfast - Sort og hvid ceylon the Bjergblomst - Sort og grøn ceylon the m. eksotisk frugt Tivoli - Hvid og grøn ceylon the m. jordbær og jasmin Fuldmåne - Grøn ceylon the m. citrongræs og naturlig sødme</i>	48,-

FLASKEØL

Sol fl.	58,-
Heineken 0,0% fl. - <i>Alkoholfri</i>	55,-
Anarkist Hazy IPA 0,5% fl. - <i>Alkoholfri</i>	55,-

Dag H

COCKTAILS

Sangria	105 ,-
Mango Express <i>Vodka – mango – tranebær – lime</i>	105 ,-
Dark and Stormy <i>Mørk rom – gingerbeer – lime</i>	105 ,-
Aperol Spritz <i>Aperol – cava – appelsinskive</i>	105 ,-
Champagne Passion <i>Vodka – passionsfrugt – champagne – lime</i>	105 ,-
Bramble <i>Gin – creme de myre – lime</i>	105 ,-
Cosmopolitan <i>Vodka – cointreau – tranebær – lime</i>	105 ,-
Mojito <i>Lys rom – mynte – lime – danskvand</i>	105 ,-
Espresso Martini <i>Vodka – espresso – kahlúa – choko</i>	115 ,-

2 af de samme cocktails

Gælder ikke Espresso Martini

165,-

Fra kl. 21.30

COCKTAIL PITCHERS

Mango Express - Dark & Stormy - Aperol Spritz - Champagne Passion - Bramble - Mojito - Sangria

385,-

MOCKTAILS

Virgin Cucumber Gimlet <i>Frisk agurk – lime – sukkersirup – danskvand</i>	95 ,-
Sin City Spritz <i>Friske jordbær – mynte – citron – sukkersirup – danskvand</i>	95 ,-