

Moderne fortolkninger af klassiker & morderne retter

Serveret som en sandwich.

11 sandwich med 2 nye cirka en gang pr. måned, inspireret af nær og fjernt. Alt fås takeaway

| | |
|--|--------|
| 1 - "Cæsar salad" – hjertesalat – unghane – ansjos dressing – oliven | 75dkr |
| 2 - "Nicoise salad" – grønne bønner – tun – kogte æg – oliven ponzu sauce | 75dkr |
| 3. " nyc style meat balls " - svinekød – tomat sauce – syltede rød løg | 75dkr |
| 4. " hønsesalat" – kyllinge vendt med mild mayo – syltet agurk – sort peber | 75dkr |
| 5. "spanien" – chorizio – salsa piqante – ristede piquello pebre | 75dkr |
| 6. "den (næsten) frelste" – avocado – aubergine relish – oliven olie (vegetarisk) | 75dkr |
| 7. "grøn salat" – avocado – syltede grønsager – oliven – reven parmesan (vegetarisk) | 75dkr |
| 8. "cous cous" marineret couscous – mynte – chili – rosiner (vegetarisk) | 75dkr |
| 9. "ramen" – braiseret svinekød – sprøde nudler – tara sauce | 75dkr |
| 10. "pho" – stegt unghane – koriander – mynte – rå agurke – risnudler | 75dkr |
| 11. " bao" – braiseret svinekød – kimchi – sriracha mayo | 75dkr |
| Ikke sandwich | |
| Tapas tallerken – forskellige delikatesser – brød er en selvfølge | 100dkr |
| Chacueri tallerken | 100dkr |
| Oste fra nær og fjern | 100dkr |
| Bolle med ost | 45dkr |
| Deserter & kager | 15dkr |

