

ARKEN MENU

Fisk skal der til

Stegt sild i lage

Syltede rabarber – rødløg – sennep – dild – saltur-rugbrød

119,-

Varmrøget laks fra egen røgeovn (Arken signatur)

Syrnet fløde – dildolie – asparges – agurk

139,-

Grønne vegetariske anretninger

Forårssalat (vegansk)

Danske kartofler – ramsløgshummus – asparges – agurk – urter – vegansk parmesan

109,-

Pommes Anna

Kartofler i lag – syltede svampe – pani puri – Karl Johan mayonnaise – karse

109,-

Grillet surdejsbrød

Burrata – ramsløgshummus – asparges – ærter – røgede mandler – karse

119,-

Dagens klima

Det bedste fra Grønttorvets kasser på dagen

99,-

Pommes fritter med Karl Johan-mayonnaise

Chimichurri mayonnaise – ketchup – remoulade

45,-

10,-

Årstids skæreost fra Arla Unika

Æble / hybenkompot – surdejsbrød

59,-

Lidt kød har vi også

Frilands kylling

Spinatfarseret kylling – agurkesalat – syltede rabarber – kartoffelchips – Karl Johan-mayo

149,-

Chicharrones

Friteret svinebryst – kartoffelchips – chimichurri mayonnaise – ramsløgshummus

139,-

Hvad med et udvalg?

Arkens frokostanretning

Kylling med syltede rabarber – Arken signatur laks – Pommes Anna med Karl Johan-mayonnaise – Arla Unika ost med æble / hybenkompot

189,-

Ostetallerken (glutenfri)

Tre danske Unika oste – oliven – æble / hybenkompot

119,-

!Spørg tjener for glutenfri brød

Børnenes favoritter

Pasta med pesto og grøntsags hapser

79,-

Lune fiskefrikadeller med remoulade og grøntsags hapser

79,-

Børnebrunch (kl.11-13) KUN WEEKEND

89,-

Røræg – bacon – amerikansk pandekage med frugt kompot – frisk frugt – skinke og ost – grønne hapserer chiagrød med skyr, crumble og gele

Konditoriets lækkerier

Rabarber crumble

59,-

Bagt rabarber – mazarin - krystalliseret chokolade – mandelcrumble

Hyldeblomst og jordbær (vegansk)

59,-

Hyldeblomstmousse – jordbærgelé – mandel

Chokoladekage med blød hat (glutenfri)

59,-

Bagt chokoladekage – chokolademousse – blodappelsincurd

Croissant

29,-

BRUNCH (kl. 11-13) KUN WEEKEND

Klassisk brunchtallerken

159,-

Inkl. kaffe eller te og et glas appelsinjuice

209,-

Røræg – bacon – amerikansk pandekage med frugt kompot – frisk frugt – 2 slags arla unika ost med kompot – skinke og pølse – chiagrød med skyr, crumble og gele – rørt laks med sennep

Grøn brunchtallerken

159,-

Inkl. kaffe eller te og et glas appelsinjuice

209,-

Røræg – amerikansk pandekage med frugt kompot – frisk frugt - 2 slags arla unika ost med kompot – chiagrød med skyr, crumble og gele – Pommes Anna med Karl Johan mayonnaise – ramsløgshummus

Omtanke..

Arkens cafe og køkken team **vil** gå Forrest. Tag ansvar og have tydelige faglige holdninger til den måde vi tilbereder vores mad på. Vi tager derfor altid udgangspunkt i danske råvarer, økologi, dyrevelfærd og bedre råvareudnyttelse.

Vores mål er at gå Forrest i forhold til økologi, og vise at det sagtens kan lade sig gøre hvis man vil. Vores drikkevarer såsom kaffe, sodavand, juice og ikke mindst vores vine er fra udvalgte europæiske økologiske gårde. Vores brød er friskbagt med danske økologiske melsorter.

DRIKKEKORT

VAND

Isvand 0,4 l.	10,-
Kildevand på flaske	29,-
Naturfrisk sodavand (økologisk) (Lemon, Danskvand Natural, Danskvand Citrus, Appelsinbrus, Ginger Ale, og Himbærbrus)	35,-
Øko-drik fra Bornholms Mosteri (Æble, rabarber eller hyldeblomst)	39,-
Coca Cola, Coca Cola zero	35,-
Hjemmelavet iste med fersken	45,-
¼ l frisk appelsinjuice	39,-
Tranebær-lemonade	45,-
Hjemmelavet lemonade	45,-
Brikjuice æble/appelsin	25,-

KAFFE/TE

Kaffe/te	35,-
Kaffe/te i kande pr. person	45,-
Americano	39,-
Espresso	29,-
Dobbelt espresso	35,-
Espresso macchiato	35,-
Cappuccino	45,-
Cortado	35,-
Caffé latte	45,-
Flat white	45,-
Chai latte	45,-
Varm kakao med flødeskum	45,-
Iskaffe	49,-
Irish coffee	75,-

AKVAVIT

Gl. Dansk	45,-
Linie Akvavit	45,-
Hjemmelavet havtorn snaps	45,-
Hjemmelavet valnødde snaps	45,-

ØL

Carlsberg Pilsner	45,-
Tuborg Classic	45,-
Fynsk Forår	45,-
Teedawn Gentle lager (alkoholfri)	45,-
ARKEN IPA	59,-
ARKEN Brown Ale	59,-

VINKORT

ARKEN CAFÉ tilbyder et udvalg af kvalitetsvine.
ALLE VORES VIN ER ØKOLOGISKE

ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo/Montepulciano/Italien

Flot kirsebærrød farve. Liflig duft af hindbær, kirsebær og tranebær. Smagen er saftig og tør med markante røde bær og en smule mineralitet

Glas	89,-
Flaske	359,-

HVIDVIN

Altopiano Bianco d'Abruzzo/Trebbiano/Italien

Duften er frisk og frugtig med tydelige noter af eksoisk frugt. Smagen er frisk, tør og med en diskret mandelnote i eftersmagen

Glas	79,-
Flaske	319,-

Duberry Ch. Regismont/Chardonnay-Viognier/ Frankrig

Smagen er rund og fyldig. Duften er ekstremt aromatisk med delikate blomsternoter

Glas	89,-
Flaske	359,-

Herancia Altes Garnatxa/Grenache/Spanien

Aromaen er indtagende med noter af melon, fersken og citrusfrugt. Smagen er rank og sprød, med friskhed og en velgørende fylde

Glas	99,-
Flaske	399,-

RØDVIN

La Posada/ Tempranillo/Spanien

Duften er frugtig, med noter af blomme, solbær, og chokolade. Smagen er fyldig, og har en herlig frugt, som spiller godt op til det lette krydderi, som vinen også besidder

Glas	79,-
Flaske	319,-

Pasion de Bobal/Bobal/Frankrig

Smagen er frugtig, med fine nuancer af røde bær, kaffe og chokolade med en charmerende cremet struktur

Glas	89,-
Flaske	359,-

Barbera d'Asti Sanbastian/Barbera d'Asti/Italien

Duften indbydende af violer og hindbær. Smagsmæsigt er der god struktur, frugtig fylde og friskhed

Glas	99,-
Flaske	399,-