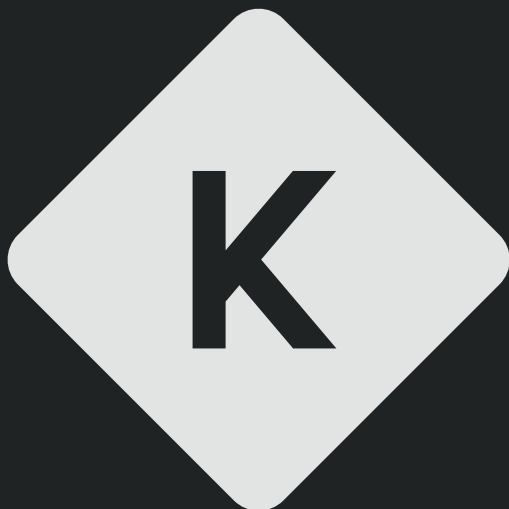


CAFÉ KATZ



MAD & COCKTAILS

SIDEN 2004

Informationer om allergener ved henvendelse til personalet
Please contact our staff for information regarding food allergies



@CAFEKATZ

OMELETTES 9-12

Kylling & Bacon Omelet

Med kylling, bacon, cheddar og salat **G**

119,-

Vegetar Omelet

Med sæsonens grøntsager, cheddar og salat **V G**

109,-

Spansk Omelet

Med Skinke, kartofler, rødløg, cheddar og salat **G**

119,-

9-17

Croque Monsieur

Fransk klassiker med surdejsbrød, skinke, smeltet ost, dijonsennep, bechamelsauce og salat

119,-

Croque Madame

Fransk klassiker med surdejsbrød, skinke, smeltet ost, dijonsennep, bechamelsauce og salat, toppet med spejlæg.

129,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

BRUNCH 9-13

*Vælg 4 retter for 149,-
Serveres med brød og økologisk smør*

Røget laks

Med dilldressing, frisk salat og rødløg **G**

69,-

Brie & Comté

Serveres med hjemmelavet marmelade **V**

49,-

Avocado med dilldressing

Med salat, cherrytomater og et strejf af chili **V G**

69,-

Græsk-inspireret yoghurt

Med friske bær, sirup og hjemmelavet granola **V N**

45,-

Røræg med bacon

Toppet med frisk purløg **G**

59,-

Spejlæg med bacon

Toppet med purløg **G L**

59,-

Crispy chicken med chili mayonnaise

59,-

Æg og ost i béchamelsauce

En cremet ovnret med bagte æg og smeltet ost
i en fyldig, hjemmelavet béchamelsauce **V**

69,-

Brunchpølser

Med hjemmelavet sennepsmayo og persille

39,-

Croissant

Serveres med chokoladesauce og
et drys flormelis **V N**

29,-

Hjemmelavet Pandekage

Med flormelis, hjemmelavet marmelade
og frisk frugt **V**

59,-

*Prøv vores **Mimosa** eller
Harvey wallbanger til 80 kr.*



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

FROKOSTMENU 11-16

Katz Frokostplatte

Smørstegt rødspættefilet med remoulade, røget laks med løg og dild dressing, æg med rejer, tomat og mayonnaise, 2 slags ost samt frisk frugt

Serveres med brødkurv og økologisk smør

179,-

Smørstegt Rødspættefilet

Serveres med salat i vinaigrette, remoulade, citron og ristet rugbrød

149,-

Pariserbøf (mediumstegt)

Serveres på smørret surdejsbrød med æggeblomme, pickles, rødbeder, kapers, rødløg, revet peberrod og frisk salat i vinaigrette

159,-

Hakkebøf med spejlæg

Serveres på ristet rugbrød toppet med bøf, spejlæg, karamelliseret løg, purløg og agurkesalat

139,-

Avocado Sandwich

Ristet rugbrød med avocado, dild dressing, salat, tomater, rødløg, spejlæg og chili

109,-

Tunmousse Sandwich

Mørkt brød med hjemmerørt tunmousse i creme fraiche-dressing, peberfrugt, agurk, tomater og dild dressing

129,-

Kyllinge Sandwich

Smør Ristet surdejsbrød med stegt kyllingebryst, bacon, cheddar, karry dressing, tomat og salat

139,-

Laksesandwich

Mørkt sandwichbrød, koldrøget laks, hjemmelavet dild dressing, pesto, agurk, rødløg, cherrytomater og dild

145,-

Tilvælg Pommes frites

Med valgfri dyppele
(chili mayo, mayo, remoulade eller ketchup).

30,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

HELE DAGEN 11-22

Katz Burger

Hakket oksekød (medium stegt), trøffelmayo, tomat relish, amerikansk sennepsdressing, cheddar, salat, syltede rødløg og agurkesalat
Serveres med fritter

159,-

Chipotle Burger

Hakket oksekød (medium stegt), Chipotle sauce, cheddar, jalapenos, agurkesalat, rødløg og salat
Serveres med fritter

159,-

Katz White Burger

Crispy chicken, cheddar, aioli, salat, syltede agurker, rødløg, tomat, cheddar
Serveres med fritter

169,-

København Burger

Hakket oksekød (medium stegt), aioli, cheddar, bacon, spejlæg, syltet rødløg, agurkesalat og salat
Serveres med fritter

169,-

Cowboy Burger (Singl. / Doub. Bøf)

Hakket oksekød (medium stegt), chili mayonnaise, syltede agurker, cheddar, bacon, karamelliseret løg
Serveres med fritter

159,-/199,-

The Beyond Burger

Vegansk bøf, agurkesalat, rødløg, tomat relish, dressing og salat
Serveres med løgringe og fritter **V**

159,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

HELE DAGEN 11-22

Pasta Kalvetyksteg

Pasta penne med cremet trøffelsovs, hvidvin, stykker af tyksteg, løg, hvidløg, svampe og ost

169,-

Vegetar Pasta

Fettuccine med cherrytomater, spinat, svampe, løg, hvidløg, hvidvin, fløde, chili, ost og urter **V**

159,-

Fettuccine med Bagt Laks

Fettuccine med bagt laks, spinat, cherrytomater, hvidvin, flødesovs, svampe, løg, hvidløg, urter og ost

169,-

Fettuccine med Kylling

Kylling, champignon, cherrytomat, peberfrugt, hvidløg, løg, ost og fløde

169,-

Nachos med Kylling

Kyllingebryst med cheddar og jalapenos. Serveres med salsa, creme fraiche og hjemmelavet guacamole **G**

149,-

Avocadosalat med røget laks

Blandet salat i vinaigrette, agurk, syltede rødløg, cherrytomater, dilldressing, håndpillede rejer

159,-

Cæsar Salat

Hjertesalat med marineret kyllingebryst, parmesan, brødcroutoner og cremet cæsardressing
Kan også fås med crispy chicken

149,-

Gedeost Salat

Ristet brød, cherrytomater, ristede sesamfrø, hjemmelavet dilldressing, rødløg, agurk, blandet salat i vinaigrette, honningristede valnødder og frugt **V**

159,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

AFTENMENU 17-21

Forretter

Lakse Carpaccio

Røget laks, trøffelolie, parmesanost og rucola **G**

109,-

Okse Carpaccio

Rucola, parmesan, trøffelolie og citron **G**

129,-

Dagens suppe

Serveres med brød. Efter sæson (Okt-Mar)

99,-

Hovedretter

Moules Frites

Muslinger i urter, hvidvin, fløde og løg

Serveres med fritter og mayonnaise

169,-

Ovnbagt Laks

Ovnbagt laks med persillesauce, ovnstegte kartofler og grøntsager

249,-

Ribeye (ca. 250g)

Okse ribeye, serveres med grøntsager, ovnstegte kartofler og bearnaisesauce

299,-

Steak Bearnaise

Okse ribeye, fritter og bearnaise

279,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

DESSERTER 9-22

Gelato Affogato

Vaniljeis med et shot af espresso

79,-

Æbletærte

Serveret med Creme fraiche og mynte **N**

79,-

Gulerodskage

Flødeskum, mandel crumble og frugt **N**

79,-

Crème Brûlée

69,-

Rådhuspandekager

Pandekage med bærmarmelade, mandel crumble og vaniljeis **N**

99,-

SNACKS 11-21

Snack Kurv

3 kyllinge nuggets, 3 onion rings, 3 mozzarella sticks, 3 chili cheese, pommes frites og dip

139,-

Fritter med dip

55,-

Parmesanfritter med dip

65,-

BØRNERETTER 10-22

Børne Nuggets

Serveres med pommes frites og frit valg af dip

99,-

Børne Fisk

Paneret rødspættefilet, fritter og frit valg af dip

99,-

Børne Burger

Burger med bøf, ost, salat og ketchup.

Serveres med pommes frites og frit valg af dip

119,-



Glutenfri



Laktosefri



Nødder



Vegetar

KOLDE DRIKKE | COLD DRINKS

Isvand | Icewater

Glas | Glass

16,-

Kande | Jug

24,-

Danskvand m. / u. Citrus

30,-

Sparkling Water w/ or w/o citrus

30cl | 50cl

39,- / 49,-

Sodavand

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Tonic, Lemon, Squash Sport Zero

Ginger Ale, Ginger Beer

42,-

Koldpresset Appelsinjuice

30cl | 50cl

40,- / 60,-

Cold squeezed orange juice

Hjemmelavet Lemonade

50,-

Homemade lemonade

Hjemmelavet Is-te

45,-

Homemade Iced Tea

Jordbærmilkshake

65,-

Strawberry Milkshake

Iskaffe med Vaniljesirup

50,-

Iced coffee with vanilla syrup

Iced Caramel Macchiato

60,-

Katz Frappé

65,-

Serveres med / uden flødeskum

Served with / without whipped cream

Adelhart Mosteri Økologiske Safter

45,-

Organic Juices from Adelhart Mosteri

Hyldeblomst | Elderflower

Rabarbersaft | Rhubarb

Solbærsaft | Black Currant

Æblemost | Apple

Hummingbird

90,-

Cava, hyldeblomstlikør & danskvand

Cava, elderflower liqueur & sparkling water

Aperol Spritz

90,-

Aperol, cava & danskvand

Aperol, cava & sparkling water

Garden Spritz

90,-

Lillet blanc, jordbær, mynte, grape sodavand

Lillet blanc, strawberry, mint, grape soda

Hugo Spritz

90,-

Cava, hyldeblomstsirup, danskvand, lime og mynte

Cava, elderflower, sparkling water, lime and mint

Astronaut Spritz

90,-

Vodka, jordbær sirup, rabarber sirup og lemon sodavand

Vodka, strawberry sirup, rhubarb sirup and lemonsoda

VARME DRIKKE | *HOT DRINKS 9-20*

Koffeinfri muligt | Decaf Available

Filterkaffe <i>Filter Coffee</i> (Inkl. 1 refill – hentes i baren / Includes 1 refill – at the bar)		37,-
Espresso	single / double	30,- / 35,-
Americano	single / double	37,- / 42,-
Cortado		38,-
Café au Lait		45,-
Cappuccino		45,-
Cafe Latté		45,-
Flat White		45,-
Espresso Macchiato		32,-
Latte Macchiato		45,-
Katz Kaffe <i>Katz Coffee</i> Dobbel espresso med microskum <i>Double espresso with microfoam milk</i>		45,-
Revolution Tea Forskellige smage <i>Different flavors</i>		42,-
Varm Chokolade m.u. Flødeskum <i>Hot Chocolate w/ or w/o Whipped Cream</i>		45,-
Chai Latte Spiced el. Vanilje <i>Chai Latte Spiced or Vanilla</i>		45,-
Irish Kiss <i>Baileys, Kahlua, Kaffe m. Flødeskum</i> <i>Baileys, Kahlua, Coffee w/ Whipped Cream</i>		85,-
Irish Coffee <i>Whiskey & kaffe m. flødeskum & kandispind</i> <i>Whiskey & coffee w/ whipped cream & candy stick</i>		85,-
Lumumba <i>Cognac & varm kakao m. flødeskum</i> <i>Martell cognac & hot chocolate w/ whipped cream</i>		85,-

EKSTRA | *EXTRA*

Ekstra espresso shot Extra espresso shot	10,-
Havremælk Oat milk	5,-
Vanilje & karamelsirup Vanilla & Caramel Syrup	5,-
Decaf	5,-

FADØL | DRAFT BEER

Carlsberg 4,6% <i>Danish Pilsner</i>	50,- / 62,-
Tuborg Classic 4,6% <i>Dark Danish Pilsner</i>	50,- / 65,-
Grimbergen <i>Udvalg Selection</i>	55,- / 69,-
Kronenbourg <i>Udvalg Selection</i>	50,- / 69,-
Jacobsen Yakima IPA	50,- / 65,-
Brooklyn IPA	55,- / 69,-
Mikkeller IPA	50,- / 65,-
Gæsteøl Seasonal	50,- / 65,-

FLASKEØL | BOTTLED BEER

Tuborg 4,6%	45,-
Guld Tuborg 5,6%	45,-
Ale no. 16 5,7%	49,-
Corona 4,5%	49,-
Somersby Æblecider Apple Cider 4,5%	45,-
Carlsberg Nordic 0,0%	45,-
Erdinger Hefe Weissbier 0,0%	65,-

HVIDVIN | WHITE WINE

	Glass Bottle
 El Picoteo Verdejo & Sauvignon Blanc – Medium Dry	75,- / 289,-
 (Puglia) Donna Marzia Malvasia Bianca – Dry	85,- / 330,-
 Little Yering Chardonnay – Dry medium-bodied	85,- / 330,-
 Van Volxem Trocken Riesling Riesling – Dry and crisp	90,- / 350,-
 Kübler Lieu Dit Les Panetiers Pinot Blanc – Dry	425,-
 Bourgogne Louis Latour Macon-Lugny Chardonnay – Dry Medium-bodied	449,-
 Pinot Grigio Franz Haas Pinot Grigio – Dry Light-bodied	499,-
 Blanco (Muga) Viura, Malvasía and Garnacha Blanca – Dry Medium-bodied	549,-
 Paul Cherrier Sancerre Sauvignon blanc – Dry Medium-bodied and fresh	599,-

BOBLER | SPARKLING

	Glass Bottle
 Cava Pupitre Brut Xarel-lo, Macabeo & Parellada – Dry, fresh and crisp	85,- / 325,-
 Mailly Brut Reserve Grand Cru 75% Pinot Noir and 25% Chardonnay - Dry	699,-
 Simonnet-Febvre Cremant Blanc de Noir Brut P100 Pinot Noir – Dry	499,-
 NV Moët Brut Imperial, Moët & Chardon	1099,-
 NV Rosé Impérial Moët & Chardon	1299,-

RØDVIN | RED WINE

Glass | Bottle

 **El Picoteo**
70% Monastrell & 30% Syrah – Half dry Medium-bodied 75,- / 289,-

 **(Puglia) Donna Marzia**
Primitivo – Half dry Medium-bodied 85,- / 330,-

 **Clos Bellane Petit**
Syrah – Dry Medium-bodied 90,- / 375,-

 **Sonoma – Morgan Bay Cellars**
Zinfandel – Half dry Medium-bodied 425,-

 **Don Baltaza (Casa Montes)**
Malbec Dry Full-bodied 449,-

 **Pio Cesare Barbera D'Alba**
Barbera – Dry Medium-bodied 489,-

 **Louis Latour Bellevue**
Pinot Noir – Dry Light-bodied 499,-

 **Pencarrow (Palliser)**
Pinot Noir – Dry Light-bodied 549,-

 **Marques de Murrieta Reserva**
85% Tempranillo the last 15% is mix os Mazuelo,
Graciano & Garnacha – Dry Full-bodied 599,-

ROSÉ

Glass | Bottle

 **El Picoteo**
Syrah. Half dry Medium-bodied and fresh 75,- / 289,-

 **Rosé Chateau Paradise**
60% Syrah and 40% Grenache – Dry Medium-bodied 395,-

DESSERTVIN

 **Portvin Quinta Infantado Tawny** 95,-

HAPPY HOUR 21.00 - 22.00

COCKTAILS

Cosmopolitan • 85,-

Vodka, Triple sec, Tranebærjuice, Lime
Vodka, Triple sec, Cranberry, Lime

Mojito • 95,-

Rom, lime, ginger beer
Rum, lime, ginger beer

Tequila Sunrise • 95,-

Tequila, appelsinjuice, grenadine
Tequila, orange juice, grenadine

Blue Lagoon • 95,-

Vodka, Blue Curaçao, lemon sodavand
Vodka, Blue Curaçao, lemon soda

**2 ENS DRINKS | 2 OF THE SAME DRINKS
130,-**

Katz Passion • 80,-

Vodka, Passionspuré, Vanilje
Vodka, Passionfruit purée, Vanilla

Caipirinha • 80,-

Cachaça, Lime, Rørsukker
Cachaça, Lime, Cane Sugar

Paloma • 80,-

Tequila, Lime, Agavesirup Pink grape sodavand
Tequila, Lime, Agave, Pink grapefruit soda

Moscow Mule • 80,-

Vodka, Lime, Ginger beer, Angostura
Vodka, Lime, Ginger beer, Angostura

Bramble • 80,-

Gin, citron, brombærlikør
Gin, lemon, blackberry liqueur

White Russian • 80,-

Vodka, Kahlúa, mælk/fløde
Vodka, Kahlúa, milk/cream

Dark 'n' Stormy • 80,-

Vodka, Lime, Ginger beer, Angostura
Vodka, Lime, Ginger beer, Angostura

Long Drinks • 80,-

Gin & Tonic | Whiskey & Cola
Vodka & Soda | Rum & Cola

SHOTS

Granatæble, Jordbær, Æble - 10 stk. 150,-

Kinder æg, Æblekage shots - 10 stk. 150,-

Jägermeister, Tequila, Licor 43, Fernet Branca - 4 stk. 10,-