



Velkommen til RØG Vinbar brunch lørdag og søndag fra kl. 09.30 - 13.30

Du kan selv sammensætte din brunch som du ønsker, alle retterne er tilberedt af gode friske råvarer.

Du kan vælge 5 retter til 155 kr. eller 7 retter til 185 kr.

5 retter  7 retter  Ekstra 30 kr.

#### Bageriet

- Brød og smør
- Croissant
- Kanelnurre

#### Hønehuset

- Spejlæg øko
- Røræg øko

#### Havet

- Rørt krabbesalat
- Lakserilette med dild og purløg

#### Dyreriget

- Skiver af fransk salami og serranoskinke
- Dansk håndskåret bacon
- Små spicy chorizo pølser
- Stegt kålpølse med sennepscreme

#### Mejeriet

- Vesterhavsost med marmelade
- Mozzarella med tomat og mandler
- Yoghurt naturel med granola og bærkompot

#### Orangeriet

- Chiagrød med skyr og bær
- Grov Avocado med brødcroutoner
- Rød grapefrugt med myntesukker

#### Den søde tand

- RØG's abemad
- Hjemmelavet vafler med RØG's nutella

Bord nr

Navn

#### Varme drikke

- Espresso 30,-
- Cafe Latte 45,-
- Cappuccino 45,-
- Friskkværnet filter øko kaffe  
1/2 kande 2 kopper 60,-
- Varm kakao med flødeskum 40,-
- Pukka tekande 1-2 kopper  
Earl Grey  Grøn  Solbær  55,-

#### Tørstig - nok til 2

- Frisk presset appelsin juice 65,-
- Koldpresset æblemost øko 65,-
- Hjemmelavet lemonade 65,-
- Hjemmelavet iste 65,-
- Filtreret vand med/uden brus 75cl 40,-

#### Frankly Juice

- Juice gulerod og ingefær øko 25 cl 50,-
- Juice rødbede og ingefær øko 25 cl 50,-
- Ingefærshot øko 30,-

#### Bobler

- Cava Brut Reserve, Bodega Dibon glas 85,-
- Brut Majeur, Champagne Ayala flaske 550,-

#### HUSK !

Vi har åbent hver tirsdag, onsdag, torsdag, fredag og lørdag aften, hvor vi serverer vores dejlige små retter fra vores menükort.

Herudover har vi altid dagens Tavleret, spørg tjeneren hvad der er på tavlen.