


SPISE

F&V Brunch Specials

Vi anbefaler 2-3 retter pr. person

Banan Pandekager    **99,-**
3 stk. Banan pandekager, blåbærkompot, frisk banan, granola, kokosflager, kokosflødeskum og ahornsirup

Shakshuka  **94,-**
Økologisk porcheret æg, krydret tomat sauce, feta, forårsløg, koriander og surdejsbrød (tilføj ekstra øko æg + 15,-)


Daddel Kokos Havregrød  **64,-**
Cremet kokos havregrød med dadler og chiafrø, oliven olie, blåbær kompot og ristede kokosflager


Mandel Chiagrød   **64,-**
Granola, friske jordbær og F&V nødtella

F&V BMO   **42,-**
Surdejsbolle, smør, ost og blåbærkompot

Verdensberømte Omeletter

Laves på økologiske danske æg

Laks Omelet  **119,-**
Koldrøget laks, feta, avocado, tomat rucola og pesto (tilføj forårsløg + 7,-)

Kylling Omelet  **109,-**
Marineret kyllingebryst, creme fraiche, avocado, tomat, rucola og pesto (tilføj syltede rødløg + 9,-)



Veggie Omelet  **105,-**
Avocado, feta, koriander, forårsløg, tomat, rucola og pesto (tilføj soltørrede tomater + 9,-)

Serveres med rugbrød og rødbedehummus
(Glutenfrit paleo brød + 5,-)

Superfood Salatbowls

Vores salater laves på bund af økologisk quinoa

Salmon Bowl **109,-**
Quinoa, spinat, koldrøget laks, forårsløg, avocado, koriander, soltørrede tomater og sennepsvinaigrette (tilføj øko spejlæg + 15,-)

Green Power   **99,-**
Quinoa, grønkål, kikærter, avocado, ristede mandler, syltede rødløg, rødbedehummus og sennepsvinaigrette (tilføj kylling + 20,-)


F&V-Style Smørrebrød

Serveres på hjemmebagt ristet rugbrød (Glutenfrit paleo brød + 5,-)

Smørrebrødstallerken (vælg 2 stk.) **99,-**

Tun Smørrebrød  **55,-**
Tunmousse, avocado, tomat, rucola og pesto

Spejlæg Smørrebrød **55,-**
Spejlæg, avocado, tomat, rucola og pesto

Hummus Smørrebrød  **55,-**
Rødbedehummus, avocado, tomat, rucola og pesto

Pink Sandwiches

Laves på hjemmebagt økologisk fuldkorns rødbedebrød

Tun Sandwich   **55,-**
Tunmousse, avocado, tomat, rucola og pesto

Laks Sandwich  **55,-**
Kold røget laks, avocado, tomat, rucola og pesto (tilføj soltørrede tomater + 9,-)

Kylling Sandwich  **55,-**
Marineret kyllingebryst, avocado, tomat, rucola og pesto (tilføj rødbedehummus + 15,-)

Hummus Sandwich   **85,-**
Rødbedehummus, avocado, tomat, rucola og pesto (tilføj syltede rødløg + 9,-)

Ekstra Toppings

Top din mad med vores lækre toppings

Kylling, Tunmousse, Laks + 20,-

Rødbedehummus, Avocado, Æg + 15,-

Syltede rødløg, Soltørrede tomater, Feta + 9,-

Forårsløg, Koriander + 7,-

Rugbrød (pr. skive) + 10,-

Glutenfrit paleo brød (pr. skive) + 15,-

Kager

Se dagens udvalg i baren

Alle vores lækre kager er hjemmelavede, lavet på de bedste råvarer, godt håndværk og fantastisk smag

DRIKKE

Økologisk Kaffe

Laves på vores specialty graded F&V signatur blend

Latte <i>Single/dobbel</i>	42/49,-
Cappuccino	47,-
Flat White	45,-
Americano	38,-
Cortado	40,-
Espresso	29,-
Is Latte <i>(tilføj sirup + 5,-)</i>	49,-

Te & Chokolade

Te <i>sort/grøn/urte</i>	38,-
Matcha Te	45,-
Matcha Latte	55,-
Chai Latte <i>Vanilje/spicy</i>	52,-
Belgisk Chokolade <i>(tilføj flødeskum + 5,-)</i>	49,-
Is Matcha Latte <i>(Vanilje sirup +5,-)</i>	55,-

Tilvalg

Sirup + 5,- Alternativ mælk + 5,-

Espresso shot + 5,- Flødeskum + 5,-

Vegansk kokos flødeskum + 10,-

Friskpresset Juice

Vores friskpressede juices indeholder 100 % frugt og grønt

Balance

Æble, gulerod, appelsin og ingefær

Summertime

Æble, citron, mynte og ingefær

Twister

Æble, jordbær og ingefær

Boost

Gulerod, rødbede, appelsin og ingefær

Green Detox

Æble, avocado, spinat og citron

64,-

Immun Shots

Ingefær Shot

Ingefær, citron og æble

29,-

Kolde Drikke

Danskvand

30,-

Kildevand

25,-

Øko Hyldeblomstsaft *Uden brus*

39,-

Øko Ginger Beer *Med brus*

39,-

Produkt Info



Vegansk



Laktose



Gluten



Nødder


Bemærk venligst

Bestillinger foregår i baren

F&V Brunch Specials

We recommend 2-3 dishes per person

Banana Pancakes    **99,-**
3 pc. Pancakes, blueberry compot, banana, granola, coconut flakes, coconut cream and maple syrup

Shakshuka  **94,-**
Organic poached egg in spicy tomato sauce, feta, spring onions, cilantro and sourdough (extra egg + 15,-)


Date Coconut Oatmeal  **64,-**
Creamy coconut oatmeal with dates and chia seeds, olive oil, blueberry compot and coconut flakes


Almond Chia Pudding   **64,-**
With granola, fresh strawberries and F&V nødtella

F&V BMO   **42,-**
Sourdough bun, butter, cheese and blueberry compot

World Famous Omelettes

Made with organic Danish eggs

Salmon Omelette  **119,-**
Smoked salmon, feta, avocado, tomato arugula and pesto (add spring onions + 7,-)

Chicken Omelette  **109,-**
Marinated chicken breast, sour creme, avocado, tomato, arugula, pesto (add pickled red onions + 9,-)



Veggie Omelette  **105,-**
Avocado, feta, cilantro, spring onions, tomato, arugula and pesto (add sundried tomatoes + 9,-)

Served with ryebread and beetroot hummus
(Gluten free paleo bread + 5,-)

Superfood Bowls

Our salads are made with organic quinoa

Salmon Bowl **109,-**
Quinoa, spinach, smoked salmon, spring onions, avocado, cilantro, sundried tomatoes and mustard vinaigrette (add organic fried egg + 15,-)

Green Power   **99,-**
Quinoa, kale, avocado, chickpeas, pickled red onions, salted almonds, beetroot hummus and mustard vinaigrette (add chicken +20)


F&V-Style Open-faced

Served on homebaked toasted rye bread (Gluten free bread + 5,-)

2 pieces of any choice (Per person) **99,-**

Tuna Rye Bread  **55,-**
Tuna mousse, avocado, tomato, arugula and pesto

Fried Egg Rye Bread **55,-**
Fried egg, avocado, tomato, arugula and pesto

Hummus Rye Bread  **55,-**
Beetroot hummus, avocado, tomato, arugula and pesto

Pink Sandwiches

Made on homemade organic wholegrain beetroot bread

Tuna Sandwich   **55,-**
Tuna mousse, avocado, tomato, arugula and pesto

Salmon Sandwich  **55,-**
Smoked salmon, avocado, tomato, arugula and pesto (add sundried tomatoes + 9,-)

Chicken Sandwich  **55,-**
Marinated chicken breast, avocado, tomato, arugula and pesto (add beetroot hummus + 15,-)

Hummus Sandwich   **85,-**
Beetroot hummus, avocado, tomato, arugula and pesto (add pickled onions + 9,-)

Extra Toppings

Top your food with our delicious toppings

Chicken, Tuna mousse, Salmon + 20,-

Avocado, Egg, Beetroot hummus + 15,-

Feta, Pickled red onions, Sundried tomatoes + 9,-

Spring onions, Cilantro + 7,-

Rye bread (pr. slice) + 10,-

Gluten free paleo bread (pr. slice) + 15,-

Cakes

See our selection of cakes at the bar

All our delicious cakes are homemade, and made with the best ingredients, good handcraft and fantastic flavour

DRINK

Organic Coffee

Made on our specialty graded signature roast

Latte <i>Single/double</i>	42/49,-
Cappuccino	47,-
Flat White	45,-
Americano	38,-
Cortado	40,-
Espresso	29,-
Iced Latte <i>(Add syrup + 5,-)</i>	47,-

Tea & Chocolate

Tea <i>Black/green/herbal</i>	38,-
Matcha Tea	45,-
Matcha Latte	55,-
Chai Latte <i>Vanilla/spicy</i>	52,-
Belgian Chocolate <i>(whipped cream + 5,-)</i>	49,-
Iced Matcha Latte <i>(Vanilla syrup +5,-)</i>	55,-

Extras

Syrup + 5,- Alternativ milk + 5,-

Espresso shot + 5,- Whipped cream + 5,-

Vegan coconut whipped cream + 10,-

Fresh Juices

Our fresh juices are made from 100% fruits and greens

Balance

Apple, carrot, orange and ginger

Summertime

Apple, lemon, mint leaves and ginger

Twister

Apple, strawberries and ginger

Boost

Carrot, beetroot, orange and ginger

Green Detox

Apple, avocado, spinach and lemon

64,-

Immune Shots

Ginger Shot

Ginger, lemon and apple

29,-

Cold Drinks

Sparkling Water

30,-

Still Water

25,-

Organic Elderflower *Still*

39,-

Organic Ginger Beer *Sparkling*

39,-

Product Info



Vegan



Lactose



Gluten



Nuts

Please note

Orders should be placed at the bar