

# Den lette brunch 145,-

Vaniljeskyr m. blåbær og hjemmelavet granola grape m. kanelsukker – ost og rugbrød hjemmelavet falafel m. avocadodip hjemmelavet hummus m. rugkiks – smilende æg solmoden avocado m. ristede sesamfrø – skåret frugt amerikansk pandekage m. sirup og bær.

# Den tunge brunch 145,-

Grillet chorizo – røræg serranoskinke – stegte cocktailpølser sprød bacon – pommes frites vaniljeskyr m. blåbær og hjemmelavet granola amerikansk pandekage m. sirup og bær skåret frugt.

# Morgenmad

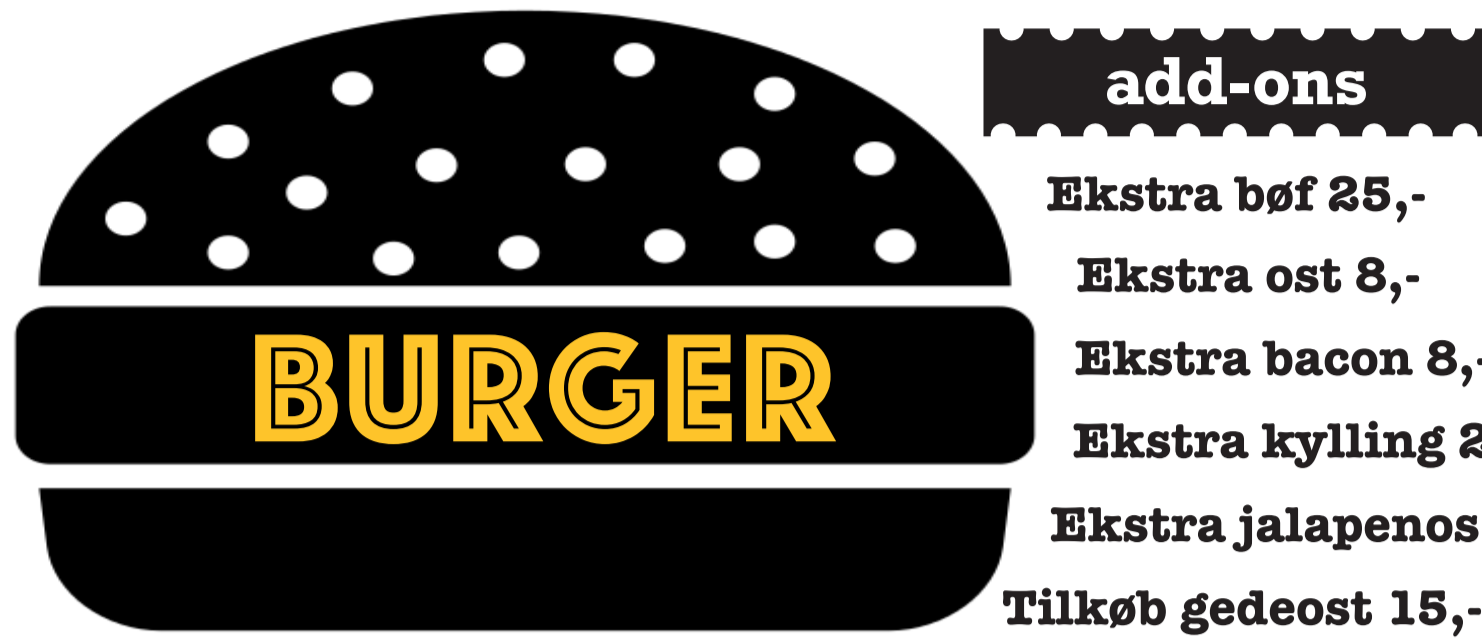
**Grøntsagsomelet 119,-**  
Mix af grøntsager og urter sprød salat – solmodne tomater.

**Pandekager 65,-**  
3 pandekager – bær chokoladesauce – nødder.

**Serrano omelet 119,-**  
Serranoskinke – cheddarost parmesan – salat – solmodne tomater.

**Stor smør croissant 25,-**  
Friskbagt fransk croissant.

Til 13:00



### add-ons

- Ekstra bøf 25,-
- Ekstra ost 8,-
- Ekstra bacon 8,-
- Ekstra kylling 20,-
- Ekstra jalapenos 5,-
- Tilkøb gedeost 15,-

**Zirups burger 145,-**  
200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – tomat løg – syltet agurk – hjemmelavet chilimayo – ketchup pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

**American BBQ burger 145,-**  
200g oksekød – bløde løg – cheddarost sprød bacon – syltede agurk – tomat hjemmelavet barbecue sauce lavet på whisky pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

**Kyllingeburger 145,-**  
180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost karrymayo – løg – syltet agurk – chilimayo pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

**Zirups Trøffel burger 145,-**  
200g oksekød – trøffelmayo – cheddarost bløde løg – løgringe – tomat – syltet agurk – salat pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

**Veggie burger 139,-**  
Vegetar bøf af rødbede, svampe og bønner – hummus tomat – rødløg – pickles – yoghurt dressing m. mynte pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.



## SMØRREBRØD 2 x smørrebrød pr. pers. 139,- + Linie aquavit, 4cl. 35,-

**Æg & rejer 79,-**  
Æg – rejer – solmoden tomat mayonnaise – brøndkarse – rugbrød.

**Fisken 85,-**  
Paneret rødspættefilet – rejer – citron dild – remoulade – rugbrød.

**Viking 79,-**  
Roastbeef – pickles – tomat peberrod – rødbede – ristet løg – rugbrød.

**Avo Avocado 79,-**  
Solmoden avocado – hjemmelavet pesto syltede løg – rugbrød.

**Kartofflen 79,-**  
Kartoffel – ramsløgsmayonnaise – skovsyre purløg – rødløg – bacon – timian – rugbrød.

## NACHOS

**Nachos 119,-**  
Tortilla chips – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

**Nachos Supreme 135,-**  
Tortilla chips – kylling – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

**Nachos Thai Supreme 145,-**  
Tortilla chips – thai beef – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

## SALATER & SANDWICHES

**Zirups Cæsarsalat 145,-**  
155,-  
Sprød paneret kyllingefilet hjertesalat – parmesan – tomat hjemmelavet cæsar dressing urter – croutoner.

**Salat m. grillet tun 155,-**  
Grillet tun – frisk chili solmoden avocado miso – perle mozzarella blandet salat.

**Tunsandwich 139,-**  
Hjemmerørt tunmousse – tomat krydderurter – løg – sprød salat agurk – mørkt sandwichbrød. (Til 17:00)

**Thai Beef salad 145,-**  
Krydret oksekød – glasnudler ingefær – chili – ristet løg bønnespirer – cashew – agurk gulerødder – koriander – mynte.

**Avocadosalat 135,-**  
Solmoden avocado marinerede edamamebønner hjemmelavet pesto – tomat perle mozzarella blandet salat – rødløg. + kylling eller roget laks 20,-

**Laksesandwich 145,-**  
Røget laks – salat tomat – krydderurter – agurk hjemmelavet citruscreme mørkt sandwichbrød. (Til 17:00)

**Chevre Chaud 145,-**  
Bagt fransk gedeost – sprød salat – oliven pinjekerner – marinerede edamamebønner soltørret tomat – hjemmelavet vinaigrette.

**Clubsandwich 145,-**  
Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon – tomat – løg – karrymayo salat – sandwichbrød. (Til 17:00)

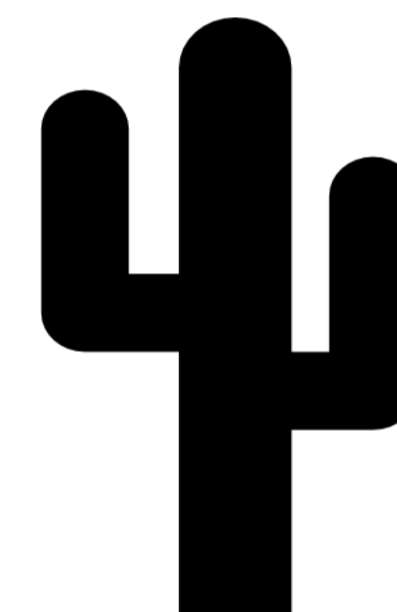
## QUESADILLA & WRAPS

**Miss Maria Quesadilla 145,-**  
*Mexicansk specialitet* – cheddarost – salat grillet kyllingebryst – creme fraiche – salsa tortilla chips – hjemmelavet guacamole.

**Avocado wrap 135,-**  
Solmoden avocado – marinerede tomater hjemmelavet guacamole – sprød salat. + kylling eller roget laks 20,- (Til 17:00)

**Fernandos Quesadilla 149,-**  
*Mexicansk specialitet* – krydret oksekød revet ost – salat – tortilla chips – koriander creme fraiche – hjemmelavet guacamole – salsa.

**Vegetar wrap m. falafel 145,-**  
Krydret hjemmelavet falafel – sprød salat bønnespirer – agurk – blandet kål revet gulerod – hummus – yoghurt. (Til 17:00)



## HOVEDRETTER

### kød

**Oksetatar 175,-**  
Rørt oksetatar – purløg – estragon cornichoner – æggeblomme (rørt i) syltet sennepsfrø – crispy løgringe pommes frites el. sweet potato fries.

**Ribeye 225,-**  
Mør 300g New Zealandsk ribeye hjemmelavet sauce bearnaise eller pebersauce sprøde pommes frites el. sweet potato fries.

**Beuf bearnaise 245,-**  
Mør 250g oksemørbrad hjemmelavet sauce bearnaise eller pebersauce – sprøde pommes frites el. sweet potato fries.

### pasta

**Zirups Trøffelpasta 139,-**  
Pasta – cremet trøffelsauce – pinjekerner syltede svampe – parmesanflager. + kylling 20,-

**Zirups Pasta Pesto 149,-**  
Pasta – grillet kyllingebryst soltørrede tomater – hjemmelavet pesto.

### fisk

**Fish n' Chips 165,-**  
Hjemmelavet tatarsauce syltede løg – brøndkarse – sprøde pommes frites med persille havsalt.

**Grillet tunbøf 179,-**  
Tunbøf – avocadocreme – chili sprød salat – hjemmelavet miso.

**Moules frites 165,-**  
Hvidvinsdampet blåmuslinger smør – persille – dild – ramsløgs aioli sprøde pommes frites – friske urter.

**Spicy tuntatar 159,-**  
Tun – frisk chili – avocado – agurk korianderskud – sesam – pommes frites.

**Dorade 185,-**  
Helstegt dorade – citron – sprød salat grillet hjertesalat – pesto – vinaigrette.

### risotto

**Risotto 155,-**  
Stegte og syltede svampe – parmesan olivenolie – grov peber.

### suppe

**Blomkålssuppe 139,-**  
Cremet blomkålssuppe estragon croutoner urter olivenolie

### Sides

**Zirups tomatsalat 65,-**  
Cherrytomater – mozzarella pesto.

**Stegt grønt 55,-**  
Årstidens stegte grøntsager.

**Nachos chips 45,-**  
Chips – guacamole – salsa.

**Pommes frites 65,- el. sweet potato fries**  
Med chilimayo og ketchup.

**Kalamata oliven 45,-**

### DESSERT

Triple chocolate cake 65,-

### DESSERT

Jordbær cheesecake 65,-

### DESSERT

Apple crumble cheesecake 65,-

**Gl. dags æblekage 69,-**  
Æblekompot – crumble hvid chokoladecreme

**Creme Brulée 69,-**

Se vores lækre udvalg af kager for enden af baren

## Saft & Sodavand

<b>Søbogaard</b>	38,-
Hyldeblomst, Æble-solbær, Solbær	
<b>Sodavand – på tap</b>	48,-
Coca Cola, Cola Zero, Sprite Zero, Danskvand, Fanta	
<b>Flaskesodavand</b>	42,-
Ginger Ale, Tonic, Ginger beer	
<b>Presset appelsinjuice</b>	49,-
<b>Koldpresset æblemost</b>	44,-
<b>Isvand</b>	15,-
<b>Juice</b>	42,-
Ananas, Æble, Appelsin eller Økologisk tranebær	

## Øl & Cider

Carlsberg	48 / 58,-
Tuborg Classic	48 / 58,-
Jacobsen Brown Ale	52 / 62,-
Brooklyn Defender IPA	52 / 62,-
Kronenbourg Blanc	52 / 62,-
Kronenbourg 1664	52 / 62,-
Tuborg Rå - Økologisk fl.	54,-
Erdinger Weissbier, Dunkel fl.	59,-
Corona, Peroni fl.	49,-
Somersby Cider fl.	49,-
Carlsberg Nordic fl. Alkoholfri	49,-

## The & Økologisk kaffe

Espresso	25,-	dbl.	29,-
Cappuccino			45,-
Cortado			35,-
Cafe Latte Økologisk havremælk +5kr.			45,-
Latte w. flavour			47,-
Vanilje, karamel, chokolade, kokos eller hasselnød			
Americano			39,-
Chai latte			46,-
Vanilje, kanel eller sukkerfri			
Varm chokolade m. flødeskum			46,-
Iskaffe Økologisk havremælk +5kr.			48,-
Vanilje, karamel, chokolade, kokos eller hasselnød			

## Husets luksus the

<b>Earl grey:</b> Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	38,-
<b>Kvæde:</b> Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
<b>Breakfast:</b> Sort og hvid ceylon the	
<b>Bjergblomst:</b> Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
<b>Tivoli:</b> Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin.	
<b>Fuldmane:</b> Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme.	

## Smoothie

<b>Classic</b> – jordbær og økologisk tranebær	59,-
<b>Solero</b> – mango og appelsin	

## Limonade

<b>Limonade</b> – Tørstslukkende og velsmagende limonade, lavet på danskvand, hyldeblomst, frisk lime og passionsfrugt	54,-
--	------

## Zirups Isthe

<b>Isthe</b> – Med citron eller fersken og mynteblade	54,-
---	------

## Oreo Milkshake

<b>Zirups Oreo Milkshake</b> – Hjemmelavet opskrift. Himlen som en milkshake. Husk at forkæle dig selv lidt.	59,-
--	------

## Kaffe m. alkohol

Irish Coffee eller Lumumba	89,-
----------------------------	------

## Hvidvin

<b>Copper Lane, Chardonnay, Swartland, Sydafrika</b>	69 / 245,-
<b>Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland</b>	75 / 295,-
<b>Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika</b>	85 / 345,-
<b>Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland</b>	345,-
<b>Babich, Sauvignon Blanc, "Black Label", New Zealand</b>	365,-
<b>Morning Fog, Chardonnay, Livermore Valley, USA</b>	415,-
<b>Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig</b>	469,-

## Rødvin

<b>Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika</b>	69 / 245,-
<b>Stony Creek, Pinot Noir, McLaren Valen, Australien</b>	75 / 295,-
<b>Farmer's Block, Shiraz-Carbenet, Western Cape, Sydafrika</b>	85 / 345,-
<b>Armas de Guerra, Roble Red Mencia, Bierzo, Spanien</b>	365,-
<b>Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA</b>	415,-
<b>Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien</b>	599,-

## Rosé

<b>Mimi Provence Rosé, Frankrig</b>	75 / 275,-
<b>Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig</b>	1,5L 475,-








## Cava Rosé

<b>NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien</b>	69 / 245,-
---	------------

## Champagne / Cava

<b>NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien</b>	69 / 245,-
<b>NV Möt &amp; Chandon Imperial, Brut, Frankrig</b>	699,-
<b>NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig</b>	499,-

## Cocktails & Pitchers

<b>Mimosa</b>	95,-
Cava – cointreau – frisk appelsinjuice – strejf af jordbær	
<b>Espresso martini</b>	95,-
Vodka – espresso – kahlua – choko	
<b>Bramble</b>	95,-
Gin – creme de mure – lime	
<b>Mango Express</b>	95,- 
Vodka – mango – økologisk tranebær – lime	
<b>Piña Colada</b>	95,- 
Lys rom – kokos – ananasjuice – lime – fløde	
<b>Dark and Stormy</b>	95,- 
Mørk rom – ginger beer – lime – angostura	
<b>Champagne Passion</b>	95,- 
Vodka – passionsfrugt – cava – lime	
<b>Cosmopolitan</b>	95,- 
Vodka – cointreau – økologisk tranebær – lime	
<b>Mojito</b>	95,- 
Lys rom – mynte – lime – danskvand	
<b>Aperol Spritz</b>	95,- 
Aperol – cava – appelsinskive – hemmeligt twist	

