

... MENU ...

Bistro
mig og Annie

EST. 2024





.. TRE RETTERS MENU ..



— ALLE DAGE FRA 16:00 —

245,- PER PERSON

STARTER

BURRATA

Mix af cherrytomater - pinjekerner - burrata & basilikumolie

MAIN

LAKSELINGUINE

Røget laks i en cremet kapers sauce med dild, citron & parmesan

DESSERT

CREME-BRULEE

Med sprødt brændt sukker

.. VIN PARRING ..

IGP SAUVIGNON BLANC LA CROIX DE VIGNES
FRUGTIG, FRISK & KNIVSKARP

3 GLAS
155,- PER PERSON

BRILLEMONT PINOT NOIR LA LOGE DES VIGNES
BLØD, VELBALANCERET MED AROMA AF SYDFRANSKE GARRIGUE URTER

ANNA ALONSO MOSCATEL DO DOURO
DESSERTVIN MED VELAFBALANCERET SØDME, INTENS EKSOTISK SMAG MED ET STREJF AF HONNING



HAR DU FØDEVAREALLERGI?

SPØRG DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN



. . MORGENMAD . .



— MANDAG - FREDAG TIL 12:00 & LØRDAG - SØNDAG TIL 13:00 —

YOGHURT BOWL **39,- DKK**

LAVET PÅ GRÆSK YOGHURT,
TOPPET MED FIGEN MARMELADE, GRANOLA & BLANDET BÆR

PANDEKAGER **38,- DKK**

HJEMMELAVET AMERIKANSKE PANDEKAGER MED FLORMELIS, AHORNSIRUP & BÆR

LUNAS OMELET *(V) **84,- DKK**

OMELET MED KARTOFFLER, PARMESAN, BACON & PURLØG.
SERVERES MED HJEMMELAVET BRØD. **VÆLG MELLEME:** SURDEJSBRØD ELLER RUGBRØD

EGGS BENEDICT / EGGS FLORENTINE (V) **47,- DKK**

VARME MUFFIN-BOLLER **VÆLG MELLEME:** POCHERET ÆG & BACON,
ELLER POCHERET ÆG & SPINAT (VEGETARISK). BEGGE TOPPET MED BEARNAISE

CROQUE MONSIEUR **67,- DKK**

HJEMMELAVET TOASTBRØD MED COTTO SKINKE, BECHAMELSAUCE, OST & SENNEPSMAYO.
TOPPET MED PARMESAN & GRØNT

CROQUE MADAME **72,- DKK**

HJEMMELAVET TOASTBRØD MED COTTO SKINKE, BECHAMELSAUCE, OST & SENNEPSMAYO.
TOPPET MED PARMESAN, SPEJLÆG & GRØNT

(V) - RETTEN ER VEGETARISK

*(V) - RETTEN KAN LAVES VEGETARISK

. . BRØD OG PÅLÆG . .

VÆLG MELLEME: SURDEJSBRØD ELLER RUGBRØD

SMØR **22,- DKK**

HJEMMELAVET MARMELADE **22,- DKK**

VESTERHAVSOST **32,- DKK**

COTTO SKINKE **32,- DKK**

COTTO SKINKE & VESTERHAVSOST **38,- DKK**

SMØR CROISSANT **17,- DKK**

HAR DU FØDEVAREALLERGI?

SPØRG DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN



. . LYNGBY BRUNCH . .



— MANDAG - FREDAG TIL 12:00 & LØRDAG - SØNDAG TIL 13:00 —

- HJEMMEBAGT BRØD M. SMØR - MORTADELLA & VESTERHAVSOST -
- HJEMMELAVET MARMELADE - FRISK FRUGT -
- YOGHURT BOWL MED GRANOLA -

- VÆLG MELLEM FØLGENDE: 1. AMERIKANSKE PANDEKAGER ELLER CROISSANT
 2. BACON & BRUNCHPØLSER ELLER LAKS M. HYTTEOST ELLER BROCCOLI (VEGETARISK)
 3. RØRÆG ELLER SPEJLÆG — 4. FRISKPRESSET APPELSIN JUICE ELLER ÆBLEJUICE

(TILKØB AVOCADO 10 KR.)

169,- PER PERSON

- BØRNEBRUNCH - 75,- DKK UNDER 10 ÅR:** RUGBRØD - PANDEKAGE - BACON OG PØLSER -
 - RØRÆG - FRISK FRUGT - ÆBLEJUICE -

EXTRA: MIMOSA - 65,- DKK



. . SMØRREBRØD . .



— PÅ HJEMMELAVET RUGBRØD. KL. 11:00 - 16:00 —

VÆLG 2 STYKKER SMØRREBRØD FOR 155,- DKK PER PERSON

- AVOCADO *(V) 85,- DKK**
POCHERET ÆG, HÅNDPILLEDE REJER, KARSEDDRESSING & URTER
- RØDSPÆTTE 85,- DKK**
MED REMOULADE & HÅNDPILLEDE REJER
- HØNSESALAT 85,- DKK**
MED BACON & SELLERI
- GRAVAD LAKS 85,- DKK**
HONNING & SENNEPSDRESSING, SYLTEDE RØDLØG & POCHERET ÆG
- OKSETARTAR 85,- DKK**
KANTARELLER & TRØFFELMAYONNAISE
- KARTOFFEL (V) 85,- DKK**
DANSKE KARTOFLER, SPRØDE STEGTE LØG, RØGET MAYONNAISE,
SYLTEDE RØDLØG & FRISKE RADISER - (TILKØB BACON 10 KR.)

(V) - RETTEN ER VEGETARISK

*(V) - RETTEN KAN LAVES VEGETARISK

HAR DU FØDEVAREALLERGI?

SPØRG DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN



. . FROKOST & AFTEN MENU . .



— MANDAG - FREDAG FRA 12:00 & LØRDAG - SØNDAG FRA 13:00 —

. . SALATER . .

CÆSARSALAT **73,- DKK**

KYLLINGEBRYST, SPRØD BACON, CROUTONER, PARMESAN, CÆSARDRESSING

CHEVRE CHAUD (V) **73,- DKK**

MIX GRØNT SALAT, RUCOLA, SOLTØRRET FIGEN, GEDEOST, VALNØDDER,
GRANATÆBLE & HJEMMELAVET BALSAMICO-EDDIKE

. . VORES KLASSIKERE . .

BELLA CLASSIC BURGER **93,- DKK**

OKSEKØD, TRØFFELMAYONNAISE, PORTOBELLO, SYLTEDELØG,
SYLTEDE AGURKER OG OST. SERVERES MED POMMES FRITES & AIOLI
(TILKØB BACON 10 KR.)

CRISPY CHICKEN BURGER *(V) **92,- DKK**

SALAT, PICKLES OG CHILI MAYONNAISE. SERVERES MED POMMES
FRITES OG KETCHUP. (VEGETARISK MULIGHED)

BUTTER CHICKEN **94,- DKK**

MARINERET KYLLINGEFILET TILBEREDT I SMØR, TOMATSAUCE OG TOPPES
MED NØDDEMIX. DER MEDFØLGER BASMATIRIS TIL RETTEN.
(TILKØB NAANBRØD 20 KR.)

FISH & CHIPS **89,- DKK**

TORSK MED POMMES FRITES & TARTARSAUCE

SNACKS

— ALLE DAGE FRA 16:00 —

RISTEDE MANDLER **35,- DKK**

OLIVEN **35,- DKK**
NOCELLARA OG KALAMATA M. STEN

NACHOS (V) **115,- DKK**
MED OST, SALSA, GUACAMOLE & CREME FRAISE
(TILKØB KYLLING 20 KR.)

CHARCUTERIE BOARD **119,- DKK**

MORTADELLA & PROSCIUTTO SKINKE,
PEBER SALAMI, VESTERHAVSOST, BLÅSKIMMELOST,
BRIE, SALTET KIKS, VINDRUER, VALNØDDER,
HONNING & HJEMMELAVET MARMELADE.

(V) - RETTEN ER VEGETARISK

*(V) - RETTEN KAN LAVES VEGETARISK

HAR DU FØDEVAREALLERGI?

SPØRG DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN



. . AFTEN MENU . .



— ALLE DAGE FRA 16:00 —

. . FORRETTER . .

OKSETARTAR **39,- DKK**

REVET ÆGGEBLOMME - FLAGER AF PARMESAN - CHILI & TRØFFEL MAYO

BRUSCHETTA M. RØGET MAKREL **42,- DKK**

KAPERS - RØD PEBER PESTO - SYLTET AGURK & PEBERFRUGT

BURRATA (V) **67,- DKK**

MIX AF CHERRYTOMATER - PINJEKERNER - BURRATA & BASILIKUMOLIE

. . HOVEDRETTER . .

RIBEYE STEAK **148,- DKK**

CA 200G. SERVERES MED CORNRIBS ELLER POMMES FRITES & BEARNAISE

LAKSELINGUINE **145,- DKK**

RØGET LAKS I EN CREMET KAPERS SAUCE MED DILD, CITRON & PARMESAN

MOULES MARINIÈRES **133,- DKK**

MUSLINGER I TOMATSAUCE MED TIMIAN & FETAOST.

SERVERES MED POMMES FRITES

SVAMPE RISOTTO (V) **92,- DKK**

BLANDEDE SKOVSVAMPE, TRØFFELOLIE & FLAGER AF PARMESAN

BLOMKÅLS STEAK (V) **108,- DKK**

BLÅSKIMMEL BECHAMELSAUCE, SMØR-BRÆNDT BLOMKÅL, CITRON OLIE,

PERSILLE & HASSELNØDDER

BØRNEMENU

BØRNE FISH & CHIPS **69,- DKK**

POMMES FRITES, REMOULADE

NUGGETS **49,- DKK**

POMMES FRITES, KETCHUP

BØRNE BUTTER CHICKEN **49,- DKK**

DESSERT

CREME BRULEE **39,- DKK**

MED SPRØDT BRÆNDT SUKKER

GATEAU MARCEL **39,- DKK**

CHOKOLADE MOUSSE KAGE

IS MED BÆR & VAFLER **65,- DKK**
(KAN DELES)

AFFOGATO **38,- DKK**

VANILJE IS MED ESPRESSO SHOT

(V) - RETTEN ER VEGETARISK

HAR DU FØDEVAREALLERGI?

SPØRG DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN



.. DRIKKE ..



KOLDE DRIKKE

- SODAVAND** 39,- DKK
PEPSI, PEPSI MAX, FAXE KONDI, MIRANDA ORANGE,
MIRANDA LEMON
- HYLDELOMST** 29,- DKK
- HJEMMELAVET LEMONADE** 39,- DKK
VÆLG MELLEML: CITRON, HINDBÆR & MANGO / PASSION
- FRISKPRESSET APPELSINJUICE** 45,- DKK
- FILTRERET VAND** 35,- DKK
SERVERES I KANDER (MED ELLER UDEN BRUS AD LIBITUM)

FADØL

- NØRREBRO ØKO** 65,- DKK
NEW YORK LAGER 5,2% 40CL
- NØRREBRO ØKO CLASSIC** 60 / 80,- DKK
4.8% 40CL / 60CL
- NØRREBRO ØKO PILSNER** 60 / 80,- DKK
4.6% 40CL / 60CL
- NØRREBRO ØKO BOMBAY IPA** 65,- DKK
6,5% 40CL
- ANARKIST BROWN ALE** 75,- DKK
6,3% 40CL
- DARU INDIA STYLE LAGER** 60,- DKK
SVANEKE BRYGHUS 4,6% 40CL
- PAULANER WEISSBIER** 70,- DKK
5,5% 50CL

COCKTAILS

- DARK 'N' STORMY** 75,- DKK
ROM, GINGER BEER, LIMEJUICE, ANGOSTURA BITTER
- RASBERRY SMASH** 75,- DKK
GIN, HINDBÆRPURE, LIMEJUICE, LEMONSODA
- GIN HASS** 75,- DKK
GIN, MANGOSIRUP, LIMEJUICE, LEMONSODA
- MOJITO** 85,- DKK
ROM, LIME, MYNTE, DANSKVAND
- ESPRESSO MARTINI** 75,- DKK
VODKA, ESPRESSO, KAHLUA, SALT KARAMELSIRUP
- APEROL SPRITZ** 85,- DKK
APEROL, PROSECCO, DANSKVAND
- OLD FASHIONED BULLEIT** 95,- DKK
BOURBON WHISKEY, RØRSUKKER, ANGOSTURA BITTER

GIN & TONIC

- TANQUERAY** 80,- DKK
- HENDRICKS** 90,- DKK
MED AGURK
- TANQUERAY NO.10** 95,- DKK
- GIN MARE** 90,- DKK
TILLÆG FOR FEVER TREE TONIC 10,- DKK

VARME DRIKKE

ALLE VORES KAFFE ER LAVET MED DOBBELT SHOT

- FLITER KAFFE** 19,- DKK
INKL. 1 REFILL . . . 32,- DKK
- AMERICANO** 39,- DKK
- ESPRESSO** 34,- DKK
- CAPPUCINO** 47,- DKK
- FLAT WHITE** 47,- DKK
- CAFFÉ LATTE** 49,- DKK
- CORTADO** 39,- DKK
- CHAI LATTE** 50,- DKK
TIGER SPICE
- ICED CAFFÉ LATTE** 60,- DKK
INKL SIRUP: VANILJE, KAMEL, HASSELNØD
- VARM CHOKOLADE** 45,- DKK
- MATCHA LATTE** 50,- DKK
(HOT OR ICED)
- IRISH COFFEE** 85,- DKK
TULLAMORE DEW
- RONNEFELDT TEA** 40,- DKK
MOROCCAN MINT, URTER & INGEFÆR, EARL GREY,
ENG. BREAKFAST, ROYAL WHITE, MORGENTAU (GRØN)
- HAVREMÆLK** 5,- DKK **SIRUP** 5,- DKK

AKVAVIT / BITTER

- JUBILÆUM** 44,- DKK
RØD AALBORG ELLER OP ANDERSSON 3CL
- LYSHOLMER** 48,- DKK
LINJE 3CL
- GAMMEL DANSK** 44,- DKK
FERNET BRANCA 3CL



.. VINKORT. .



BOBLER

GLAS 75,- FLASKE 345,-

CAVE DE TURCKHEIM ORGANIC CREMANT
FRISK, INTENS OG VELBALANCERET, SPRØD OG SMIDIG PÅ SAMME TID. EN ELEGANT CREMANT SOM STÅR GODT TIL DESSERTER ELLER SOM APERITIF.

GLAS 90,- FLASKE 695,-

GREMILLET CHAMPAGNE BRUT AMBASSADEUR
EVERY SUCCESS DESERVES A GREMILLET. FINESSE OG FRISKHED I ET GLAS.

GLAS 110,- FLASKE 745,-

GREMILLET CHAMPAGNE ROSÉ D'ASSEMBLAGE
DEKANT NYDELSE. VINØS DUFT OG SMAG AF KIRSEBÆR OG JORDBÆR.

RØDVIN

GLAS 75,- FLASKE 345,-

VALDORET IGP PAYS D'OC OAKED MERLOT
KARAKTER OG PERSONLIGHED. SYDFRANSK MERLOT "WITH A TWIST"

GLAS 80,- FLASKE 345,-

BRILLEMONT PINOT NOIR LA LOGE DES VIGNES
BLØD, VELBALANCERET MED AROMA AF SYDFRANSKE GARRIGUE URTER.

GLAS 85,- FLASKE 385,-

CHIANTI CLASSICO DONGIOVANNI
TØR OG FRISK MED STOR FYLDIG KROP.

FLASKE 545,-

**CHÂTEAU LA PERVENCHE "LA CLEF"
LALANDE DE POMEROL**

INTENS NÆSE MED AROMAER AF RØDE FRUGTER OG FRISKE RIBS. I GANEN ER VINEN FYLDIG, RUND, SMIDIG OG CREMET. FINISHEN ER AFBALANCERET OG LANG.

FLASKE 595,-

PREDATOR OLD VINE ZINFANDEL
SORTE KIRSEBÆR, CHOKOLADE OG KRYDDERIER. MUSKULØS CALIFORNIER.

FLASKE 595,-

STAPHYLE LIMITADA, MALBEC
ESSENSEN AF ARGENTINA PÅ FLASKE.

ROSÉ

GLAS 75,- FLASKE 345,-

DOMAINE GATTONE, I.G.P. L'ILE DE BEAUTÉ
FRISK, FRUGTIG, LET ROSÉ FRA KORSIKA-REGIONEN.

GLAS 80,- FLASKE 375,-

CHÂTEAU LAMOTHE BERGERAC BELAIR
FRA APERITIF TIL HOVEDRET GIVER SØDMEN OG SYREN MULIGHED FOR AT LEDSAGE DIT GRILLEDE KØD HELE VEJEN. SMAGEN AF SYDFRANKRIG OM SOMMEREN.

HVIDVIN

GLAS 75,- FLASKE 345,-

IGP SAUVIGNON BLANC LA CROIX DE VIGNES
FRUGTIG, FRISK OG KNIVSKARP.

GLAS 80,- FLASKE 355,-

**WEINGUT EGERT ERBACHER
MICHELSMARK RIESLING**
TYSK RIESLING NÅR DET ER ALLERBEDST.

GLAS 90,- FLASKE 495,-

STAPHYLE PREMIUM, CHARDONNAY
KLASSISK SYDAMERIKANSK CHARDONNAY MED NOTER AF CITRUS OG TROPISK FRUGT.

FLASKE 545,-

**RUTHERFORD RANCH CHARDONNAY
NAPA VALLEY**
FEDME OG FINESSE, SON KUN NAPA VALLEY KAN LEVERE.

FLASKE 695,-

SANCERRE BLANC GRAND CUVÉE
DELIKAT OG INTENS. GRAND CUVÉE PRODUCERES KUN I DE BEDSTE ÅRGANGE.

