

MORGENMAD

Kl. 9:00-13:00

Chia grød 65 kr.

Lavet på mandelmælk og kokosmælk. Toppet med kokos, banan og bær.

Smoothie Bowl 69 kr.

Lavet på skovbær, banan og vanille. Toppet med müsli, banan og bær.

The American (hele dagen)..... 75 kr.

Amerikanske pandekager med flormelis, ahornsirup og bær.

The Danish way 115 kr.

Avocado på hjemmebagt rugbrød med basilikumsmayo, spinat, syltede rødløg og et spejlæg på toppen. Prøv med koldrøget laks (+30,-).

Egg Benedict 120 kr.

Engelsk muffin toppet med bacon, pocheret æg, cremet hollandaise og purløg. Ønskes laks i stedet for bacon +10,-.

Croque monsieur 105 kr.

Toastet franskbrød med skinke, ost og sennepsmayo. Toppet med parmesan og purløg.

Croque madame 115 kr.

Toastet franskbrød med skinke, ost og sennepsmayo. Toppet med parmesan, purløg og et spejlæg.

CROISSANT & KAGE

Croissant 29 kr.

Pain au chocolat 32 kr.

Månedens kage 55 kr.

Kage 49 kr.

Vælg mellem:

Gulerodskage, drømmekage, nøddemazarintærte med chokolade eller rabarbertærte.

BRØD

Vælg mellem:

Hjemmebagt franskbrød, rugbrød eller stenalderbrød (+5,-) med:

- Smør 30 kr.

- Hjemmelavet marmelade 39 kr.

- Mellemlagret ost 45 kr.

- Vesterhavsost 65 kr.

- Ålerøget skinke 55 kr.

- Ålerøget skinke og mellemlagret ost 59 kr.

BRUNCH

Kl. 9:00-13:00

Lyngby Brunch 179 kr.

Brunch ekstra tilvalg +25

• Hjemmebagt brød

• Smør, Vesterhavsost og hjemmelavet marmelade

• Frisk frugt

• Smoothie bowl m. musli, banan og bær

Vælg mellem følgende:

• Små amerikanske pandekager eller croissant

• Bacon & brunchpølser eller laks m. hytteostcreme eller avocado (vegetarisk)

• Røræg eller spejlæg

• Friskpresset appelsinjuice eller æblejuice



SMØRREBRØD

Kl. 11.00-20.00

... Alt vores brød er hjemmebagt.

The Danish way 115 kr.

Avocado på hjemmebagt rugbrød med basilikumsmayo, spinat, syltede rødløg og et spejlæg på toppen. Prøv med koldrøget laks (+30,-).

New chick 119 kr.

Kylling og avocado på hjemmebagt rugbrød smurt med chilimayo. Toppet med syltet rødløg og granatæble (kan laves på vores franskbrød også).

Tuna bite 119 kr.

Tun rørt med dild, rødløg, citron og mayonnaise på hjemmebagt surdejsbrød med pesto, avocado og syltede rødløg.

Kartoffelmad 95kr.

Nye kartofler på hjemmebagt rugbrød toppet med estragonmayo, purløg og stegte løg. (tilkøb af bacon +15).

Hønsesalat 119 kr.

Hønsesalat på hjemmebagt rugbrød, hjertesalat, selleri, syltede rødløg, bacon og karse på toppen (kan også laves på vores hjemmebagte franskbrød).

Alle smørrebrød fås også med glutenfrit brød (+20,-).

FROKOST/AFTEN

Kl. 11.00-20.00

Annie's Burger 159 kr.

Briochebolle smurt med sennepsmayo, ketchup, salat, syltede rødløg- og agurker, burgerbøf med cheddar og bacon. Serveres med brasede kartofler og chilimayo.

Annie's Veg. Burger 159 kr.

Briochebolle smurt med sennepsmayo, ketchup, salat, syltede rødløg- og agurker, vegetar bøf med cheddar. Serveres med brasede kartofler og chilimayo.

Rørt tatar 139 kr.

Rørt tatar toppet med estragonmayo, rugbrødsknas, skovsyre og karse. Serveres med hjemmebagt brød.

Butter Chicken 149 kr.

Marineret kyllingfilet tilberedt i smør og mild tomatsovs. Toppet med hakkede mandler og koriander. Serveres med ris og garlic naan.

Annie's Club sandwich (fra 13:00 lør-søn) 149 kr.

Lyst brød smurt med karrymayo, salat, tomat, agurk, rødløg, kylling & bacon (tilkøb kartofler + kr. 25,-).

Pasta Genovese 129 kr.

Frisk pasta med hjemmelavet pesto, parmesan, basilikum og cherrytomater (med kylling + kr. 30,-). Serveres med hjemmebagt brød.

Nachos 119 kr.

Med ost, salsa og guacamole (med kylling + kr. 20,-).

Svampetoast 119 kr.

Ristet surdejsbrød toppet med cremede svampe, parmesan og timian (tilkøb bacon + 15 kr).

SALAT

Salat med lun gedeost 145 kr.

Pære, granatæble, skalotteløg, valnødder, vindruer og balsamicoglaze.

Annie's cæsar salat 129 kr.

Kylling, romainesalat, brødcroustons, cherrytomater, parmesan, saltede mandler og cæsardressing.

Salmon Bowl 139 kr.

Ris, gulerødder, ananas, avocado, agurk, laks & goma dressing.

SNACKS

Oliven 39 kr.

Nocellara og Kalamata m. sten.

Nødder 39 kr.

Asparges 49 kr.

Stegte asparges med grillet citron, parmesan og hasselnødder.

Padrons 45 kr.

Stegte padrons med havsalt og lime.

Café
mig og Annie

KOLDE DRIKKE

Coca Cola, Pepsi Max, Faxe

Kondi, Danskvand 37 kr.

Hjemmelavet lemonade 50 kr.
Frisk lime, mynte, sukker og vand.

Hjemmelavet hindbærlemonade 60 kr.
Hindbær, citron, sukker og vand

Isvand med lime 20 kr.

Iskaffe inkl. sirup 55 kr.

Adelhardt hyldeblomst 45 kr.
Økologisk.

Ginger beer 49 kr.
Alkoholfri.

JUICE & ISTHE

Øko Rød Juice..... 55 kr.
Lavet på rødbede, gulerod, æble, citron og ingefær.

Øko Orange Juice 55 kr.
Lavet på gulerod, æble, havtorn, citron, ingefær og gurkemeje.

Appelsin 50 kr.
Friskpresset.

Mango Smoothe 50 kr.
Den søde isthe 50 kr.
Lavet på Rooibos kvæde the, appelsinjuice, hyldeblomst og citron.

VARME DRIKKE

Cappuccino 47 kr.

Flat White 47 kr.

Cafe Latte 49 kr.

Espresso 34 kr.

Cortado 39 kr.

Filterkaffe 36 kr.

Americano 39 kr.

Chai 50 kr.
Mumbai Railway.

Matcha latte 55 kr.

Irish Coffee 55 kr.

Varm Chokolade 50 kr.
Med flødeskum eller Marshmallows.

Ronnefeldt Te 39 kr.
Vælg mellem hvid te, grøn te, mint, earl grey, kamille eller english breakfast.

Sirup + 7 kr.
Karamel, Vanilie, Hasselnød.

Havremælk + 7 kr.

Alle vores kaffer er lavet på dobbelt shot. Vores blend er sammensat af 100% washed Arabica bønner og har noter af karamel, malt og nødder.

COCKTAILS

Barceló Passion 80 kr.
Barceló Gran Añejo rum, lime og passionsfrugt-juice.

Gin Hass 80 kr.
Gin, mangosirup, limejuice og lemonsoda.

Tanqueray 80 kr.
Tanqueray gin, lime og Fever Tree Tonicvand.

Aperol- eller Limoncello Spritz 80 kr.

Espresso Martini 80 kr.
Vodka, espresso, kahlua og saltkaramelsirup.

ØL

FLASKE ØL 33 cl. 50 cl.

Anarkist Brown Ale 70 kr.

New England IPA 70 kr.

Edelweiss Wheat 50 kr.

Heineken 0,0 alc. free 50 kr.

Svaneke “Don’t worry” 0,5% 55 kr.

FADØL 40 cl. 60 cl.

Nørrebro ØKO Classic 55 kr. 70 kr.

Nørrebro ØKO Pilsner 55 kr. 70 kr.

Royal Blanche 70 kr. 85 kr.

Svaneke Hazy IPA 70 kr.

VINE

Glas

Flaske

MOUSSERENDE VIN

Prosecco, Extra Dry, Millemisato 65 kr. 295 kr.

Val d’Oca – Veneto, Italien

- Let og liflig med sprød tørhed

Möet & Chandon Champagne Brut 649 kr.

Imperial, Frankrig

- En klassiker. Smagen er blød og fyldig, samt sprød og lækker tør.

HVIDVINE

Airen & Sauvignon Blanc 59 kr. 265 kr.

Heredad Graula – Spanien

- Frugtig med en friskhed

Pinot Grigio 80 kr. 335 kr.

Santa Sofia – Garda, Italien

- Let og elegant frugt

Chardonnay, Vintner’s Reserve 375 kr.

Kendall-Jackson – Californien

- Flot fyldig frugt med let fedme

Sancerre Blanc 430 kr.

Francois Millet – Loire, Frankrig

- Flot fyldig frugt med let fedme

ROSÉVINE

Tempranillo Rosé 59 kr. 265 kr.

Heredad Graula – Spanien

- Frisk og halvtør

Provence Rosé 345 kr.

Villa Aix – Provence, Frankrig

- Fin og elegant frugt

RØDVINE

Tempranillo 59 kr. 265 kr.

Heredad Graula – Spanien

- Let og elegant frugt

Pinot Noir, Les Coches 80 kr. 335 kr.

J. Moreau & Fils – Frankrig

- Blød og fine nuancer

Valpolicella Ripasso Superiore 370 kr.

Santa Sofia – Veneto, Italien

- Kraft og saftig

Zinfandel, Vintner’s Reserve 425 kr.

Kendall-Jackson – Californien

- Masser af frugt og bløde trænuancer