

Morgen & Frokost

Bistro
mig og Annie
Est. 2024

Danks Menu

Morgenmad

Alle dage fra 09:30 til 13:00

YOGURT 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 kartofler, parmesan, bacon & purløg. Serveres med hjemmelavet brød. Vælg mellem: surdejsbrød eller rugbrød	
EGGS BENEDICT / EGGS FLORENTINE (V)	47 DKK
varme muffin-boller vælg mellem: pocheret æg & bacon, eller pocheret æg & spinat (vegetarisk). Begge toppet med hollandaise sauce	
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	

Brød og Pålæg

Vælg mellem: 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

(V) - retten er vegetarisk

*(V) - retten kan laves vegetarisk

HAR DU FØDEVAREALLERGI? Spørg din tjener,
så vi kan guide dig sikkert igennem menuen

@migoganniebistro

Lyngby Brunch

Alle dage fra 09:30 til 13:00

**HJEMMEBAGT BRØD · SMØR & 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** avocado (vegetarisk)
3. røræg **eller** spejlæg
4. friskpresset appelsin juice **eller** æblejuice

Tilkøb avocado 10 DKK

169 DKK PER PERSON

EXTRA: MIMOSA 65 DKK

BØRNEBRUNCH (UNDER 10 ÅR)

75 DKK

rugbrød - pandekage - bacon og pølser - røræg - frisk frugt - æblejuice.

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, karsedressing & urter

RØDSPÆTTE

85 DKK

med remoulade & håndpillede rejer

HØNSESALAT

85 DKK

med bacon & selleri

OKSETARTAR

85 DKK

revet æggeblomme - flager af parmesan - chili & trøffel mayo

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**

@migoganniebistro

Frøkost & Aften Menu

Alle dage fra 12:00

Snacks

RISTEDE MANDLER 35 DKK

OLIVEN 35 DKK

nocellara og Kalamata m. sten.

Salater

CÆSARSALAT 73 DKK

kyllingebryst, sprød bacon, croutoner, parmesan, cæsardressing.

CHEVRE CHAUD (V) 83 DKK

mix grønt salat, rucola, soltørret figen, gedeost, valnødder, granatæble & hjemmelavet balsamico-eddike.

GRÆSK SALAT (V) 89 DKK

med cherrytomater, agurker, kapers, fetaost, rød peber, oliven og løg.

Vores Klassikere

NACHOS (V) 115 DKK

med ost, salsa, guacamole & creme fraise (tilkøb kylling 20 kr.)

BELLA CLASSIC BURGER 93 DKK

oksekød, trøffelmayonnaise, portobello, syltede løg, syltede agurker og ost. Serveres med pommes frites & aioli (tilkøb bacon 20 kr.)

CRISPY CHICKEN BURGER *(V) 92 DKK

salat, syltede løg, syltede agurker og chili mayonnaise.
Serveres med pommes frites og ketchup. (Vegetarisk mulighed)

BUTTER CHICKEN 94 DKK

marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsoase og toppes med nøddemix.
Der medfølger basmatiris til retten. (tilkøb naanbrød 20 kr.)

FISH & CHIPS 89 DKK

torsk med pommes frites & tartarsauce.

Kolde Drikke

SODAVAND 39 DKK

pepsi, pepsi max, faxe kondi,
miranda orange, miranda lemon.

HYLDEBLOMST 29 DKK

HJEMMELAVET LEMONADE 39 DKK

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

RASPBERRY 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, saltkaramelsirup

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, karamel, hasselnød

VARM CHOKOLADE 45 DKK

MATCHA LATTE (HOT ELLER ICED) 50 DKK

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

Dabler

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 75 DKK FLASKE 345 DKK

GREMILLET CHAMAPAGNE BRUT AMBASSADEUR

every success deserves a gremillet. finesse og friskhed i et glas.

GLAS 90 DKK FLASKE 695 DKK

GREMILLET CHAMPAGNE ROSÉ D'ASSEMBLAGE

dekant nydelse. vinøs duft og smag af kirsebær og jordbær.

GLAS 110 DKK FLASKE 745 DKK

Rødvin

VALDORET IGP PAYS D'OC OAKED MERLOT

karakter og personlighed. sydfransk merlot "with a twist"

GLAS 75 DKK FLASKE 345 DKK

BRILLEMONT PINOT NOIR LA LOGE DES VIGNES

blød, velbalanceret med aroma af sydfranske garrigue urter.

GLAS 80 DKK FLASKE 345 DKK

CHIANTI CLASSICO DONGIOVANNI D'ASSEMBLAGE

tør og frisk med stor fyldig krop.

GLAS 85 DKK FLASKE 385 DKK

CHÂTEAU LA PERVENCHE "LA CLEF" LANDE 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 545 DKK

PREDATOR OLD VINE ZINFANDEL

sorte kirsebær, chokolade og krydderier. muskuløs californier.

FLASKE 595 DKK

STAPHYLE LIMITADA, MALBEC

essensen af argentina på flaske.

FLASKE 595 DKK

Rosé

DOMAINE GATTONE, I.G.P. L'ILE DE BEAUTÉ

frisk, frugtig, let rosé fra korsika-regionen.

GLAS 75 DKK FLASKE 345 DKK

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.

GLAS 80 DKK FLASKE 375 DKK

Hvidvin

IGP SAUVIGNON BLANC LA CROIX DE VIGNES

frugtig, frisk og knivskarp.

GLAS 75 DKK FLASKE 345 DKK

WEINGUT EGERT ERBACHER MICHELSMARK RIESLING

tysk riesling når det er allerbedst.

GLAS 85 DKK FLASKE 355 DKK

STAPHYLE PREMIUM, CHARDONNAY

klassisk sydamerikansk chardonnay med noter af citrus og tropisk frugt.

GLAS 90 DKK FLASKE 495 DKK

RUTHERFORD RANCH CHARDONNAY NAPA VALLEY

fedme og finesse, son kun napa valley kan levere.

FLASKE 545 DKK

SANCERRE BLANC GRAND CUVÉE

delikat og intens. grand cuvée produceres kun i de bedste årgange.

FLASKE 695 DKK

*Bistro
mig og Annie*