

Frøkast & Aften

*Bistro
mig og Annie
Est. 2024*

Dansk Menu

Tre Retters Menu

Alle dage fra 16:00

245 kr. per person

Forretten

BURRATA

mix af cherrytomater - pinjekerner - burrata
& basilikumolie.

Hovedretten

BRAISEREDE SVINEKÆBER

med kartoffelmos, friterede løg og Madagascar-pebersauce.

Desserten

CREME-BRULEE

med sprødt brændt sukker

Vin Parring

3 glas - 165 kr. per person

IGP SAUVIGNON BLANC LA CROIX DE VIGNES

frugtig, frisk & knivskarp.

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.

Frøkast & Aften Menu

Alle dage fra 12:00

Snacks

RISTEDE MANDLER 35 DKK

OLIVEN 35 DKK

nocellara og Kalamata m. sten.

Salater

CÆSARSALAT 83 DKK

kyllingebryst, sprød bacon, croutoner, parmesan, cæsardressing.

CHEVRE CHAUD (V) 93 DKK

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

Vores Klassikere

NACHOS (V) 115 DKK

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

BELLA CLASSIC BURGER 99 DKK

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

CRISPY CHICKEN BURGER *(V) 98 DKK

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

BUTTER CHICKEN 98 DKK

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

FISH & CHIPS 97 DKK

tempura torskløin med pommes frites & tartarsauce.

(V) - retten er vegetarisk | *(V) - retten kan laves vegetarisk

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

@migoganniebistro

Aften Menu

Alle dage fra 16:00

Forretter

RØRT OKSETATAR	49 DKK
med kapers, syltede perleløg og purløgsmayonnaise.	
BURRATA (V)	67 DKK
mix af cherrytomater - pinjekerner - burrata & basilikumolie.	
FÆRØSK RØGET LAKS	54 DKK
frisésalat, agurk med peberrod og kærnemælksdressing.	
HÅNDPILLEDE REJER	42 DKK
med rosésauce og hjertesalat.	
MIX SALAT MED CHÈVRE CHAUD	45 DKK
valnødder, granatæble og hjemmelavet balsamicovinaigrette.	

Hovedretter

RIBEYE STEAK	158 DKK
ca 200g. serveres med eller pommes frites & bearnaise.	
RØRT OKSETATAR FRITES	148 DKK
med kapers, syltede perleløg og purløgsmayonnaise. Med pommes frites og grøn salat.	
GNOCCHI MED SPINAT (V)	99 DKK
pesto genovese og burrata.	
BAGT TORSK	129 DKK
med kaper, agurker, cherrytomater, kartofler og beurre blanc sovs.	
MOULES FRITES	165 DKK
med fløde-vinsauce og pommes frites.	
BRAISEREDE SVINEKÆBER	128 DKK
med kartoffelmos, friterede løg og Madagascar-pebersauce.	

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	
PAVLOV	59 DKK

Børne Menu

BØRNE FISH & CHIPS	69 DKK
pommes frites, remoulade	
NUGGETS	49 DKK
pommes frites, ketchup	
BØRNE BUTTER CHICKEN	49 DKK

(V) - retten er vegetarisk

*(V) - retten kan laves vegetarisk

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

Kolde Drikke

SODAVAND 39 DKK

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

HYLDEBLOMST 39 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 70 DKK

new york lager 5,2% 40cl

NØRREBRO ØKO CLASSIC 65/85 DKK

4.8% 40cl / 60cl

NØRREBRO ØKO PILSNER 65/85 DKK

4.6% 40cl / 60cl

NØRREBRO ØKO BOMBAY IPA 70 DKK

6,5% 40cl

BROWN ALE 75 DKK

6,3% 40cl

DARU INDIA STYLE LAGER 60 DKK

svaneke bryghus 4,6% 40cl

PAULANER WEISSBIER 75 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

LIMONCELLO SPRITZ 85 DKK

Limoncello, prosecco, danskvand, citron

ESPRESSO MARTINI 85 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

Dobler

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 CHAMPAGNE 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*