



# menu

Nyd en "deilig" aften i uformelle og hyggelige rammer på café deilig.  
Vi lægger vægt på økologi, velsmag og en gastronomisk oplevelse,  
hvor alle kan være med

## 3-retters menu

---

Kroketter af torsk med dild & purløg, høbagt- & syltet selleri samt selleripuré & fiskefumé

Smørristede rosenkål med citron & skalotteløg

Koldhævet ø-landshvede brød med pisket smør & baba ganoush

---

Black Angus oksecuvette med karamelliseret gulerod & puré samt kalveglace

Pommes dauphine med estragon, tomatpulver & havgus

Honningbagte borettane løg med puré & hvid balsamico

---

deiligs drømmekage med brun farin ganache, vaniljeis & knust kokos-tuille

**3 retter 445,- / 3 glas vin 255,-**

**2 retter for 345,- / 2 glas vin 170,-**

### snacks

Tapioka-chips med sort sesam  
& dip

Lun og luftig kartoffel-porre-suppe

Smørbagt vaffel med coppa &  
pebermayo

95,-

### vinmenu

#### forret

Langhe Arneis 2023, Piemonte

#### hovedret

Bastide Miraflors 2017,  
Languedoc-Roussillon

#### dessert

Auslese 2019, Rheinhessen

255,-

## en deilig aften

---

Snacks & et glas bobler

3-retters menu

Vinmenu & vand

Filterkaffe & petit four

**845,-**





# DRIKKEVARER

## SOFT DRINKS

### VAND

Kande med isvand <small>Med mynthe og citron</small>	25,-	Glas med brus	30,-
Vand på flaske	20,-	Kande med brus	70,-

### JUICE 45,-

Æblemost  
Appelsinjuice

### SAFT & ISTE 45,-

Rabarbersaft  
Hyldeblomstsaft  
Fersken iste

### SODAVAND

Pepsi Max, Pepsi, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free,  
Mirinda Orange, Mirinda Lemon

Lille 0,4 L	49,-
Stor 0,5 L	59,-

## KAFFE & THE

Alle kaffer laves med dobbeltshot på økologiske bønner

Filterkaffe <small>Mælk / havremælk</small>	30, / refill 15,- 5,-	
Espresso	30,-	
Americano	38,-	
Cappucino	45,-	Tilkøb 5,-
Café Latte	49,-	Karamel-, vanilje- eller hassel nødsirup
Flat White	42,-	
Chai Latte <small>Tiger spice / sukkerfri</small>	49,-	Vælg en anden mælk for 5,- Havremælk eller laktosefri minimælk
Matcha Latte	45,-	
Is-matcha	45,-	
Is-kaffe	45,-	
Varm chokolade med flødeskum	48,-	
The kop	30,- / refill 15,-	
Grøn eller hvid the, earl grey, English Breakfast		

## ØL

### FADØL

Nørrebro Pilsner øko. eller Nørrebro Classic øko.

Lille 0,4 L	59,-
Stor 0,5 L	69,-

Albani Special Mosaik IPA eller Nørrebro Kings Country

Lille 0,4 L	65,-
Stor 0,5 L	75,-

### SPECIALØL

Anarkist Bloody Weizen, hvede 44cl	75,-
Anarkist New England IPA 44cl	75,-
Anarkist Fizzy Lime Fusion 44cl	75,-
Schøitz Gylden IPA 44cl	75,-
Schøitz Mørk Mumme 44cl	75,-
Albani HCA 9% 50cl	75,-

### ALKOHOLFRI ØL

Royal Pilsner 0,0% 33cl	45,-
Royal Classic 0,0% 33cl	45,-
Anarkist Hazy IPA 0,5% 44cl	75,-
Anarkist Mighty Mild Ale 0,5% 44cl	75,-

## COCKTAILS

89,-

### Paloma

4 cl. tequila, grapesirup & lemon-sodavand

### Aperol Spritz

8 cl. Aperol Apertivo & mousserende vin

### Gin & Tonic

4 cl. Tanqueray

### Gin Hazz

4 cl. gin, mangosirup & lemon-sodavand

### Dark 'n Stormy

4. cl. rom, ginger-beer & lime

### Rom og cola

4. cl. rom

### Moscow Mule

4 cl. vodka, 2 cl limesirup & ginger-beer

### Irish coffee

4 cl. whisky, espresso & brun farin





café  
deilig

# VIN

Isvand er inkluderet.

## HVIDVIN GLAS // FLASKE

2022 Weiss dry White, Weinreich, Rheinhessen, økologisk	80,- // 445,-
2022 Riesling dry White, Weinreich, Rheinhessen, økologisk	90,- // 475,-
2021 Riesling Hackenheimer Kirschberg, Weingut Kaul, Rheinhessen	95,- // 495,-
2021 Chardonnay Reservé, Braunewell, Rheinhessen	115,- // 645,-
2022 Pouilly Fumé Les Bernadats, Cédric Bardin, Loire	125,- // 695,-
2022 Riesling Halbtrocken, Weingut Kaul, Rheinhessen	90,- // 475,-
2021 Sauvignon Blanc Reservé, Braunewell, Rheinhessen	580,-
2020 Pouilly-Fuisse 1. Cru Les Vignes Blanches, Domaine Les Vieux Murs, Bourgogne	995,-

## ROSÉVIN GLAS // FLASKE

2022 Pinot Noir Rosé, Weingut Kaul, Rheinhessen	90,- // 475,-
---	---------------

## MOUSSERENDE GLAS // FLASKE

2019 Chardonnay Sekt, Weingut Kaul, Rheinhessen	95,- // 495,-
Noir Expression Bru, Benoit Cocteaux, Champagne	995,-
Alkoholfri: 2023 Sparkling Grapes 0%, Braunewell, Rheinhessen	349,-

## RØDVIN GLAS // FLASKE

2017 Almirez, Teso la Monja, Toro (Spanien)	90,- // 475,-
2022 Chianti Classico Sangiovese, Brancaia, Toscana	120,- // 595,-
2017 Bastide Miraflores, Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon	475,-
2021 TRE Supertoscaner, Brancaia Toscana	575,-
2016 Barbaresco Basarin, Adriano Marco E Vittorio, Piemonte	635,-
2017 Châteauneuf du Papa, Bosquets des Papes, Rhone	875,-
2016 Brunello di Montalcino, Tamubri Winery, Toscana	895,-
2016 Haut Medoc - 5. Cru, Chateau Cantemerle, Bordeaux	945,-
2016 Barolo del Comune di La Morra, Gianni Gagliardo, Piemonte	995,-
2020 Nuits Saint George "Les Charmois" Domaine Philippe Girard, Bourgogne	995,-
2014 Chateau Haut Batailley - 5. Cru, Chateau Haut Batailley, Bordeaux	1195,-

