

MENUKORT

CAFÉ & TAKE AWAY 10.00-16.00

Højris – Bæredygtig Livsstil & Café
Bjælkevangen 61, 2800 Kongens Lyngby
Book bord eller bestil på +45 5211 8300

Smørrebrød*

Roastbeef..... 79 kr

med hjemmelavet bearnaisecreme og agurkesalat, toppet med hjemmelavet ristede løg og karse

Paneret fisk 79 kr

med hjemmelavet remoulade, citrongelé og tuiles af urtehavre, toppet med urtesalat

Avocado 79 kr

med hjemmelavede, syltede rødløg, humus og kartoffelchips, toppet med årstidens grønt

Kartoffel 79 kr

med hjemmelavet mayonnaise, rå løg og purløg, toppet med hjemmelavet ristede løg og friteret kål

Varmrøget laks 79 kr

med hjemmelavet rygeostcreme, hjemmelavet fennikelsalat, toppet med radisser og årstidens grønt

Æg og rejer 79 kr

med asparges, hjemmerørt citronmayonnaise og kaviar, toppet med årstidens grønt

*Vi tilbyder også glutenfri brød

Sandwich*

Avocado 89 kr

(m. laks +20 kr.)
med hjemmelavet humus og hjemmelavet, marineret spidskål samt rødløg og agurk

Kylling 89 kr

med hjemmerørt, fermenteret hvidløgscreme og hjemmelavet, marineret spidskål samt agurk og semidried tomater

Roastbeef..... 89 kr

med hjemmelavet bearnaisecreme, hjemmelavet, marineret spidskål og drueagurk, toppet med hjemmelavet ristede løg

Flæskesteg 89 kr

med hjemmerørt chilimayo, hjemmelavet rødkål og hjemmelavet, marineret spidskål, friteret grønkål og karamelliseret pære

Skinke & ost 89 kr

med hjemmerørt mild sennepsmayo, hjemmelavet, marineret spidskål, tomat og agurk

Tun 89 kr

hjemmerørt tunsalat med hjemmelavet, marineret spidskål, rødløg og grønt

*Alle sandwich er med urtebolle fra Mette Munk
Vi tilbyder også glutenfri sandwichbrød



Book bord eller bestil på +45 5211 8300

Lune retter

Pariserbøf* 119 kr

pariserbøf med hjemmelavet pickles, rødløg, kapers, rødbede og æggeblomme, toppet med høvlet peberrod

Fish & Chips 119 kr

serveres med hjemmelavet tatarsauce (børnemenue, serveres med hjemmerørt remoulade 69 kr.)

Sjernes kud** 129 kr

paneret og dampet rødspætte på ristet brød med rejer, asparges, kaviar samt hjemmelavet Thousand Island Dressing, toppet med årstidens grønt

Croque Madame 89 kr

med hjemmelavet ostecreme af cheddarost, skinke, tomat og spejlæg, toppet med purløg

*Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer medium stegt. Hvis du ønsker en gennemstegt hakkebøf, kan du bestille det. Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerikigheden.

**Vi tilbyder også glutenfri brød

Salater

Salat 99 kr

salat med årstidens grønt

Salat med kylling 119 kr

stegt kylling med årstidens grønt

Salat med laks 119 kr

varmrøget laks med årstidens grønt

Salat med rørt tun 119 kr

hjemmerørt tunsalat med årstidens grønt

Weekendbrunch

Classic 149 kr

serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

Vegetar 149 kr

serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, ost, avocado og varmrøget laks, samt årstidens frugt og grønt

Børnebrunch 79 kr

serveres med økologisk juice
scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

Dessert

Æblekage 49 kr

Höjris' gammeldags æblekage

Chokoladecake 55 kr

hjemmelavet chokoladecake med en kugle Hansens flødeis

Dagens kage

spørg personalet

Book bord eller bestil på +45 5211 8300

Lavazza kaffe*

Espresso , økologisk	35 kr
Café latte , økologisk	45 kr
Cappuccino , økologisk	40 kr
Flat white , økologisk	40 kr
Americano , økologisk	40 kr
Is latte , økologisk	45 kr

*Al kaffe laves med doubleshot

Chai latte & chokolade

Chai latte	40 kr
Is chai latte	40 kr
Varm chokolade , økologisk	40 kr

Te

Te	30 kr
-----------------	--------------

udvalg fra Carstensens Tehandel

Læskedrikke

Nybro æblecider , økologisk	30 kr
Rebæl lemonade , økologisk	30 kr
• rabarbermost, vanilje og roser	
• citron, ingefær og honning	
• iste, hvid te, fersken og citronverbena	
• hyldeblomst, mynte og citronsaft	
• æblemost, danske æbler og kamilleblomster	
Sodavand , økologisk	30 kr
spørg personalet for udvalg	
Kildevand	25 kr
med eller uden brus	
Isvand	10 kr

Fadøl

Hornbeer , økologisk	45 kr
• Fjord Pilsner 4,6%	
• Godt Øl, classic, 4,8%	
• Red Cow, brown ale, 5,8%	
• Cølibat, pale ale, alkoholfri, 0,5% (flaskeøl)	



Book bord eller bestil på +45 5211 8300

Rødvin

Reserva De La Tierra Xila

glas/flaske 50/195 kr

Tør, økologisk, spansk vin på Garnacha med noter af mørke modne bær

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske 50/195 kr

Halvtør, økologisk vin fra Spanien med noter af boysenbær, hindbær, kirsebær, blommer og vanilje

Château La Croix De Pins 3 Villages

glas/flaske 55/215 kr

Fransk, økologisk vin fra Rhône med noter af blåbær, brombær, solbær og violer

De Stefani Solér

glas/flaske 85/325 kr

Fyldig, italiensk vin fra Veneto med noter af middelhavskrydderier, blommer, syltetøj og violer

Merum Priorati Inici

glas/flaske 90/345 kr

Rund, spansk vin fra Priorat med noter af anisfrø, hindbær, ribs og vanilje

Rosé

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske 50/195 kr

Økologisk, tør, spansk rosé på syrah-druen med noter af røde bær som hindbær og jordbær

Hvidvin

Reserva De La Tierra Xila

glas/flaske 50/195 kr

Tør, spansk, økologisk hvid Garnacha med noter af Litchi og mineraler

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske 50/195 kr

Halvtør, økologisk, spansk vin fra Almansa med noter af tropiske frugter, lime og citrusfrugter

Château La Croix De Pins 3 Villages

glas/flaske 60/235 kr

Økologisk, tør, fransk vin fra Ventoux med noter af blomster, litchi og citrusfrugter

De Stefani Pinot Grigio

glas/flaske 70/275 kr

Frisk, italiensk vin fra Fossalta Di Piava med noter af fersken, hasselnød, mandler, melon og pære

De Stefani Venis

glas/flaske 75/295 kr

Fyldig, italiensk vin fra dette økologiske hus med noter af citrongræs, hyldeblomst og eksotiske frugter

Mousserende vin

Pere Ventura Cava Reserva Tresor

glas/flaske 65/255 kr

Økologiske, spanske bobler fra Penedes med noter af akacieblomst, æble, lime, ristet brød og tørrede frugter

De Stefani Rosé Millesimato Brut

glas/flaske 70/275 kr

Friske, italienske bobler fra Fossalta Di Piava med noter af jordbær, kirsebær, solbær og violer

Book bord eller bestil på +45 5211 8300