

# MENUKORT

## CAFÉ & TAKE AWAY 10.00-16.00

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

### Smørrebrød\*

#### Roastbeef..... 89 kr

med hjemmelavet bearnaisecreme og agurkesalat, toppet med sprød pastinak, løgringe og karse

#### Paneret fisk ..... 99 kr

Frisk rødspætte med hjemmerørt remoulade, citrongelé og tuiles af urtehavre, toppet med urtesalat

#### Avocado ..... 89 kr

med hjemmelavede, syltede rødløg, hytteost og radiser, toppet med årstidens grønt

#### Kartoffel ..... 89 kr

med hjemmerørt mayonnaise, rå løg og purløg, toppet med sprød pastinak og friteret kål

#### Kartoffel ..... 99 kr

med røget makrel og rygeostcreme toppet med radiser, frisk agurk og årstidens grønt

#### Varmrøget laks ..... 99 kr

med hjemmerørt rygeostcreme, toppet med radiser, frisk agurk og årstidens grønt

#### Røget laks ..... 99 kr

med avocado, tomat, løg og peberrodscreme toppet med valnødder

#### Æg og rejer ..... 89 kr

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

\*Vi tilbyder også glutenfri brød

### Sandwich\*

#### Avocado ..... 99 kr

(m. laks +29 kr.)  
med hjemmelavet humus og hjemmelavet, marineret spidskål samt rødløg og agurk

#### Kylling ..... 99 kr

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

#### Roastbeef..... 89 kr

med hjemmerørt bearnaisecreme og hjemmelavet, marineret spidskål, toppet med agurkesalat

#### Flæskesteg ..... 99 kr

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

#### Frikadelle ..... 89 kr

hjemmelavet frikadelle med rødkål, marineret spidskål og agurkesalat samt hjemmerørt remoulade

#### Skinke & ost ..... 89 kr

med 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

Højris  
BÆREDYGTIG LIVSTIL & CAFÉ

Book bord eller bestil på +45 5211 8300

## Lune retter

### Pariserbøf\* ..... 129 kr

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

### Fish & Chips ..... 129 kr

paneret, frisk torsk serveret med hjemmelavet tatarsauce

### Sjernes kud\*\* ..... 139 kr

to panerede, friske rødspætter på ristet brød med rejer, asparges, Caviart samt hjemmerørt Thousand Island Dressing, toppet med årstidens grønt

### Croque Madame ..... 99 kr

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

### Croque Monsieur ..... 89 kr

med hjemmerørt ostecreme af cheddarost, skinke og tomat, 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

### Tilkøb til salaten ..... 29 kr

kylling, laks, tun eller avocado

## Weekendbrunch

### Classic ..... 149 kr

skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, brunchpølser, laks, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

### Vegetar ..... 149 kr

skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, ost, avocado og tomatsalat, samt årstidens frugt og grønt

### Børnebrunch ..... 79 kr

skyr med sirup, scrambled eggs, brunchpølser, pålægschokolade med banan og ristede nødder, nutella, Lillebror Ostehaps, samt årstidens frugt og grønt

\*Brunch serveres med frisk brød, croissant og juice

## Til vores små venner

### Fish & Chips ..... 79 kr

paneret frisk torsk med hjemmerørt remoulade

### Børnesmørrebrød ..... 79 kr

tre stk. børnevenlige smørrebrød

## Dessert

### Æblekage ..... 49 kr

Højris' gammeldags æblekage

### Chokoladekage ..... 55 kr

hjemmelavet Gateau Marcel med en kugle Hansens Is

### Dagens kage

spørg personalet

Book bord eller bestil på +45 5211 8300

## Lavazza kaffe\*

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Espresso</b> , økologisk .....   | <b>35 kr</b> |
| <b>Café latte</b> , økologisk ..... | <b>45 kr</b> |
| <b>Cappuccino</b> , økologisk ..... | <b>40 kr</b> |
| <b>Flat white</b> , økologisk ..... | <b>40 kr</b> |
| <b>Americano</b> , økologisk .....  | <b>40 kr</b> |
| <b>Is latte</b> , økologisk .....   | <b>45 kr</b> |

\*Al kaffe laves med doubleshot

## Chai latte & chokolade

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Chai latte</b> .....                 | <b>40 kr</b> |
| <b>Dirty chai latte</b> .....           | <b>49 kr</b> |
| <b>Is chai latte</b> .....              | <b>40 kr</b> |
| <b>Varm chokolade</b> , økologisk ..... | <b>40 kr</b> |

## Te

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <b>Te</b> ..... | <b>30 kr</b> |
|-----------------|--------------|

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**, glask/kande .....

**10/25 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**

## Hvidvin\*

### Reserva De La Tierra Xila

glas/flaske ..... 50/195 kr

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

### Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske ..... 50/195 kr

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

### Château La Croix De Pins 3 Villages

glas/flaske ..... 60/235 kr

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 med noter af citrongræs, hyldeblomst og eksotiske frugter

## Mousserende vin\*

### Pere Ventura Cava Reserva Tresor

glas/flaske ..... 65/255 kr

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

\*De udvalgte vine er delvist økologiske

## Rødvin\*

### Curious Reserva de la Tierra

glas/flaske ..... 50/195 kr

Spansk vin på Merlot med noter af grillet peber, middelhavskrydderier og vanilje

### Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske ..... 50/195 kr

Halvtør 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 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

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

\*De udvalgte vine er delvist økologiske

Højris  
BEREDYGTIG LIVSTIL & CAFÉ

Book bord eller bestil på +45 5211 8300