

# Drikkevarer

## Kaffe

Vores økologiske kaffe leveres af Copenhagen Coffee Lab. \*Alle kaffer kan også laves på Havre- eller laktosefri minimælk.

**Filter kaffe** 30 kr.

**Espresso** 30 kr.

**Americano** 35 kr.

**Cortado** 38 kr.

**Flat white** 40 kr.

**Cafe latte** 45 kr.

**Cappuccino** 45 kr.

**Iskaffe/Isthe** 45 kr.

**Decaf** +5 kr.

---

## Varme Drikke

**Chai latte** 45 kr.  
Tiger spice eller sugar free Orca spice

**Varm chokolade** 52kr.  
Friisholm O'PAYO 68% (tilvælg flødeskum)

**Kop The** 45kr.  
Udvalg af Perchs The

**Kande The** 80kr.  
Udvalg af Perchs The

**Glögg** 75kr.  
Vores egen opskrift lavet på portvin, mørk rom, rødvin samt vores hemmelige krydderiblanding.

**Irish coffee** 75kr.

---

## Kolde Drikke

**Sodavand/Pellegrino lemonade** 35kr.

**Saft fra Søbogaard** 35kr.

**Perrier med citrus/San Pellegrino** 25kr.

**Flaske vand** 20kr.



# Øl, Vin og Cocktails

## Øl/Cider

**Tuborg** 35 kr.  
Pilsner eller classic

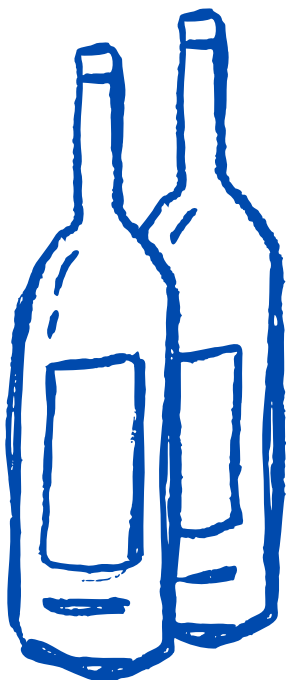
**Carlsberg Hof** 35 kr.

**Nørrebro  
Bryghus** 45 kr.  
Bombay IPA eller NY  
Lager

**Clausthaler** 45 kr.  
(Alkoholfri)

**1864 Blanc** 45 kr.

**Nørrebro  
Bryghus** 45 kr.  
Æblecider



## Vin

Vores vine er nøje udvalgt i samarbejde med lokale vinforhandlere - hør vores personale om udvalget.

**Hvidvin glas fra** 75 kr.

**Rødvin glas fra** 75 kr.

**Orangevin glas fra** 80 kr.

**Musserende vin fra** 75 kr.

**Flasker fra** 300 kr.

---

## Cocktails

**Gin & Tonic** 85 kr.  
Geranium Dry gin +  
Fevertree tonic + Citron

**Aperol Spritz** 85 kr.  
Aperol + Spumante +  
Appelsin

**Negroni** 95kr.  
Geranium Dry gin +  
Campari + Gran Bassano  
Vermouth

**Espresso Martini** 85kr.  
Vanilje vodka + Frisk  
Espresso + Nørrebro  
Kaffelikør

# Morgenmad og bagværk

## Morgenmad

**Croissant** 27 kr.

**Pain Au Chocolat** 30 kr.

**Mandel-  
Croissant** 35 kr.

**Bolle med mere** 37 kr.

Hjemmebagt bolle med smør, Vesterhavsost samt marmelade.

Med blødkogt æg +12 kr.

**Yoghurt med  
mere** 55 kr.

Græsk yoghurt med hindbærkompot og musli - toppet med friske bær.

**Morgenmads-  
tallerken** 120 kr.

Bolle med Vesterhavsost, smør og marmelade.

Blødkogt æg, yoghurt med musli og kompot samt en croissant.

Glas appelsinjuice +20 kr.

## Bagværk

Vi bager alle vores kager selv og bruger så vidt muligt økologiske råvarer (udvalget varierer fra dag til dag).

**Chokolade- og  
lakridscookie** 35kr.

**Banan- og  
chokoladekage  
(glutenfri)** 35 kr.

**Citronmåne med  
marcipan** 35 kr.

**De'lux  
hindbærnitte** 40 kr.

**Æble eller pære** 45kr.

## Crumble

Serveres med flødeskum eller creme fraiche.



# Frokost og snacks

## Frokost

**Avocado på** 62 kr.

### Rugbrød

På en bund af salat, toppet med soya, sesam og cherrytomater.

**Tunsalat på** 75 kr.

### Rugbrød

Med salat, Balsamico og cherrytomater.

**Spirrevippen** 90 kr.

### Salat

Sæsonens blandede salater samt cherrytomater, mozzarella og Nicosia oliven, toppet med olivenolie, balsamico og pinjekerner. Serveres med brød og smør.

**Årstidens Salat** 90 kr.

Sæsonens blandede salater samt pærer og fetaost, toppet med olivenolie, balsamico, tranebær og valnødder. Serveres med brød og smør.

**Sardin/makrel/tun** 105 kr.

### eller lakseanretning

Serveres med en lille grøn salat med friske grønne oliven, cherrytomater samt olivenolie og balsamico. Dertil mayonnaise, citron og brød.

**Sandwich, Serrano** 75 kr.

### og mozzarella

Brød med salat, pesto, Serrano, mozzarella og tomat.

**Sandwich, Mozzarella** 75 kr.

Brød med salat, pesto, balsamico, mozzarella og tomat.

---

## Snacks

**Saltede mandler** 35 kr.

### eller peanuts

**Friske grønne** 35 kr.

### oliven

**Chips fra Pipers** 25 kr.

*\*Spørg personalet om veganske/vegetariske, gluten- og laktosefri muligheder.*



@cafespirrevippen