

KØKKENET LUKKER 15.30
TORS 20.30
Kitchen closes 3.30pm
Thurs. 8.30pm

Join us@cafeglyptoteket
#cafeglyptoteket

RETTER

1 X 155,-
2 X 225,-
3 X 310,-

VI ANBEFALER, AT DER BESTILLES 1-2 RETTER PER PERSON. RETTERNE SERVERES MED UDVALGTE GRØNTSAGER.

SYLTET ÆG PÅ KERNEBRØD
MED SKUMMENDE MAYONAISE

KOLDRØGET LAKS MED
PEBERROD OG VALNØDDER

FORÅRSRULLE MED CONFITE-
RET AND, ENEBÆR OG SOYA

‘LØGTÆRTE’ MED COMTÉ,
BRUNEDE LØG OG BACON

COURSES

1 X 155,-
2 X 225,-
3 X 310,-

WE RECOMMEND THAT YOU ORDER 1-2 COURSES PER PERSON. THE COURSES ARE SERVED WITH A SELECTION OF VEGETABLES.

PICKLED EGG ON RYE BREAD
WITH FOAMY MAYONAISE

COLD SMOKED SALMON WITH
HORSERADISH AND WALNUTS

SPRING ROLL WITH DUCK
CONFIT, JUNIPER AND SOYA

‘ONION TART’ WITH COMTÉ,
CAMELIZED ONIONS AND
BACON

MERE

KUVERTBOLLER MED FRISKOST
25

GLYPTOTEKETS SUPPE MED BRØD
75

GRØNNE OLIVEN I ESPRESSO-OLIE
25

RÅ GRØNT FRA SÆSONEN VENDT I KIMCHI
REMOULADE
25

POPCORN MED SMØR OG TØRRET OKSEKØD
25

MORE

BUNS AND CREAM CHEESE
25

GLYPTOTEKET'S SOUP WITH BREAD
75

GREEN OLIVES IN ESPRESSO OIL
25

RAW SEASONAL GREENS IN KIMCHI
REMOULADE
25

POPCORN WITH BUTTER AND BEEF JERKY
25

FADØL – CARLSBERG PILSNER
ELLER 1883
Draft beer – Carlsberg Premium
or 1883

45

HJEMMELAVET AALBORG
BASIS SNAPS
Homemade Aalborg
BASIS schnapps

40

MOUSSERENDE VIN OG CIDER
PÅ FLASKE
Sparkling wine and cider by the bottle
2014. Chardonnay. Crémant de
Bourgogne. Cave de Genouilly

375

2015. Danske æbler. Benene på
nakken. Æblerov

275

HVIDVIN PÅ GLAS OG FLASKE
White wine by the glass and bottle
2016. Welchriesling. Kamptal.
Weixelbaum

60/475(1L)

2015. Chardonnay. Bourgogne.
R Dubois & Fils

80/400

RØDVIN PÅ GLAS OG FLASKE
Red wine by the glass and bottle
2016. Zweigelt. Kamptal
Weixelbaum

60/475(1L)

2015. Grenache + Carignan.
Cote du Rhone. Elkjær + Amiel

80/400

GIN AND TONIC
Tanqueray N° Ten + Schweppes
Premium Indian tonic

80

POUL AND TONI
Infantado dry white port + pink
grape + Schweppes Premium
Indian tonic

80

KIR
2016. Welchriesling. Kamptal.
Weixelbaum + Crème de cassis

80

IRISH COFFEE
Filter coffee + Tullamore DEW +
whipped cream

75

UDVALG AF AVEC
Selection of digestives

from 60

PORTVIN PÅ GLAS
Tawny. Butler Nephew & Co
10 years old port

65

VAND – MED OG UDEN BRUS
Water – Still or sparkling

30

COCA COLA / COCA COLA ZERO

30

HJEMMELAVET LEMONADE
Homemade lemonade

40

ÆBLEJUICE FRA ÆBLEROV
Apple juice by 'Æblerov'

35

FRISKPRESSET APPELSINJUICE
Freshly squeezed orange juice

40

FILTER KAFFE
Filter coffee

35
refill15

ESPRESSO

30

CORTADO

40

CAPPUCCINO

40

LATTE

45

CHAI LATTE

45

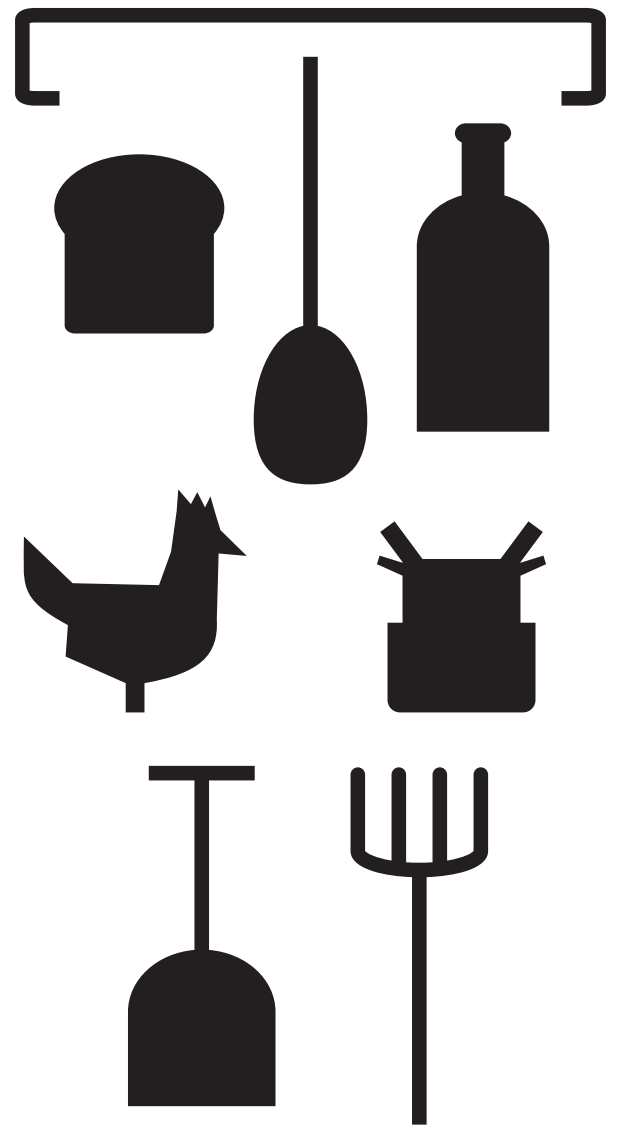
UDVALG AF THE
Selection of tea

40

Café Glyptoteket
Ny Carlsberg Glyptotek
Dantes Plads 7
1556 København V

cafe@glyptoteket.dk
+45 33418141

TIRS – SØN 11-18
TORS 11-22
Tues.-Sun. 11am-6pm
Thurs. 11am-10pm



KOKKENS ORD
DU SKAL NU TIL AT BESTILLE
FRA EN MENU FYLDT MED
KVALITETSRÅVARER FRA
LOKALE LEVERANDØRER.

MADEN ER HÅNDLAVET,
KAFFEN HJEMMERISTET, OG
DET HELE ER SKABT MED
OMTANKE.

BON APPÉTIT!

KONTAKT OS FOR INFORMATION
OM INDHOLD AF ALLERGENE
INGREDIENSER I VORES MAD.

BETALING MED KREDITKORT
PÅLÆGGES ET GEBYR. GEBYR-
BELØBET FREMGÅR AF KVIT-
TERINGEN. DEBETKORT
PÅLÆGGES IKKE GEBYR.

CHEF'S NOTE
YOU ARE ABOUT TO ORDER
FROM A MENU FILLED WITH
HIGH QUALITY PRODUCE
FROM LOCAL SUPPLIERS.

THE FOOD IS HANDMADE, THE
COFFEE IS HOME ROASTED
AND IT'S ALL CREATED WITH
CARE.

BON APPÉTIT!

PLEASE ASK OUR STAFF
REGARDING ANY FOOD ALLER-
GIES AND INTOLERANCES
BEFORE ORDERING.

PAYMENTS WITH CREDIT
CARDS WILL BE CHARGED A
FEE OF THE TRANSACTION
VALUE. THE FEE WILL BE
ITEMISED ON THE RECEIPT.
DEBIT CARDS WILL NOT BE
CHARGED A FEE.