

**Welcome to**  
**kayak bar** 

**Here on the dock we believe in sustainability.**

**Our plastic glasses are made of 100% corn starch and our menu is  
based on 80% organic products.**

**We work daily on becoming better so we hope you want to  
share your experience from today with us.**

**Enjoy**

**Love**  
**Kayak bar**

**Velkommen til**   
**kayak bar**

**Her på kajen tror vi på bæredygtighed.**

**Vores plastikglas er lavet af 100% majsstivelse og vores menukort er  
baseret på 80% økologiske råvarer.**

**Vi arbejder altid på at blive bedre så vi håber du vil dele  
din oplevelse fra idag med os.**

**God fornøjelse**

**Kærlig hilsen  
Kayak bar**

## 11.00-13.00 THE LATE BREAKFAST

(Saturday & Sunday from 10.00)

Delicious omelet with chives, coarse bread and house butter 60,-

Cold and fresh chia porridge made of coconut milk, sweet acacia honey, crispy muesli, vanilla and sour berry compote 35,-

Crispy butter baked croissant 25,-

## 12.00-22.00 THE SMALL STUFF

### Peel-self shrimps

Our shrimps are packed with flavor from cold Greenland.

Homemade smoked butter, coarse bread, lemon, and basil mayo

kr. 85,-

### Cheese plate

3 delicious kinds of cheese with a fruit compote,

onion-gastrique bread and biscuits.

Perfect with a glass of house red wine (+50,-)

kr. 95,-

### Open-faced sandwich (Till 16.00)

The creative chefs create 3 different open-faced sandwiches for you.

Ask the team which 3 kinds we've got today

kr. 145,-

### Honey salted almonds kr. 40,-

### Fries kr. 45,-

With home-made aioli and basil mayo

### Fruit trifle kr. 50,-

With fruit compote, chantilly cream and muesli

## THE MAIN STUFF

### Buddha Bowl

Mixed green from the season, quinoa, roasted chickpeas, raw cabbage, the mash of the day and our very own goma dressing.

kr. 100,- Slow-cooked turkey +30,-  
Slow-cooked beef +30,-

### "Worlds greatest Moules Frites"

We believe in our blue mussels!

- steamed in white wine, raw thyme, garlic, leek, and fat butter

They're served with pommes frites and mayo.

kr. 145,-

### Our burger + fries

Sous vide beef patty, BBQ, cheddar, seasonal greens and dressing

or

Beetroot patty with chickpeas, garlic, cheddar, seasonal greens, and dressing

kr. 135,-

### Grandma's Paratha Wraps

All our wraps are filled with raw cabbage, red onions, and coriander/mint yogurt dressing.

Choose your craving:

slow-cooked turkey or beef!

kr. 125,-

### BOEUF Entrecôte (From 18.00)

Steak grilled with garlic and herbs.

Served with seasonal greens with vinaigrette, and crispy fries with

bearnaise and aioli mayo.

kr. 235,-

## 11.00-13.00 DEN SENE MORGENMAD

(Lørdag & Søndag fra 10.00)

Lækker omelet med purløg, groft brød og hjemmerørt smør 60,-

Kold og frisk chiagrød lavet på kokosmælk, sød akaciehonning, sprød müsli, vanilje og syrlig bærkompot 35,-

Sprød smørbagt croissant 25,-

## 12.00-22.00 DEN LILLE SULT

### Pil-selv rejer

Vores rejer er fyldt med smag fra det kolde Grønland.

Med hjemmerørt røget smør, groft brød, citron og basilikummayo

kr. 85,-

### Oste tallerken

3 lækre oste med en frugtkompot, løg-gastrik brød og kiks.

Perfekt med et glas af husets rødvin (+50,-) eller en flaske til deling ♥

kr. 95,-

### Vores smørrebrød (Til 16.00)

Husets kreative kokke laver 3 stk forskellige smørrebrød til dig.

Spørg holdet, hvilke tre slags der serveres idag.

kr. 145,-

### Grove fritter kr. 45,-

Med hjemmerørt aioli og basilikummayo

### Frugt Trifli kr. 50,-

Med frugtkompot, chantilly creme og musli

Honningsaltede mandler kr. 40,-

## DEN LIDT STØRRE SULT

### Buddha Bowl

Mixet grønt fra sæsonen, quinoa, ristede kikærter, råsyltet kål, dagens mos og husets helt egen goma dressing.

kr. 100,- Slow-cooked kalkun +30,-  
Slow-cooked okse +30,-

### "Verdens bedste Moules Frites"

Vi tror på vores blåmuslinger. Dampet i hvidvin, rå timian, hvidløg og fed smør. Serveres med pommes frites og basilikummayo.

kr. 145,-

### Vores burger + fritter

Sous vide oksebøf, BBQ, cheddar, sæsonens grønt og dressing eller

Rødbede burger med kikærter, hvidløg, cheddar, sæsonens grønt og dressing

kr. 135,-

### Grandma's Paratha Wraps

Alle vores wraps er fyldt med romaine, råsyltet kål, rødløg og koriander/mynte yoghurt dressing.

Du skal bare tilføje om du vil have dem med kalkun eller okse!

kr. 125,-

### BOEUF Entrecôte (Fra 18.00)

Bøf grillet med hvidløg og urter.

Serveres med grøn salat med vinaigrette, sprøde fritter med bearnaise og aioli mayo.

kr. 235,-