

Den lette brunch 145,-

Vaniljeskyr m. blåbær og hjemmelavet granola grape m. kanelsukker – ost og rugbrød hjemmelavet falafel m. avocadodip hjemmelavet hummus m. rugkiks – smilende æg solmoden avocado m. ristede sesamfrø – skåret frugt amerikansk pandekage m. sirup og bær.

Den tunge brunch 145,-

Grillet chorizo – røræg serranoskinke – stegte cocktailpølser sprød bacon – pommes frites vaniljeskyr m. blåbær og hjemmelavet granola amerikansk pandekage m. sirup og bær skåret frugt.

Morgenmad

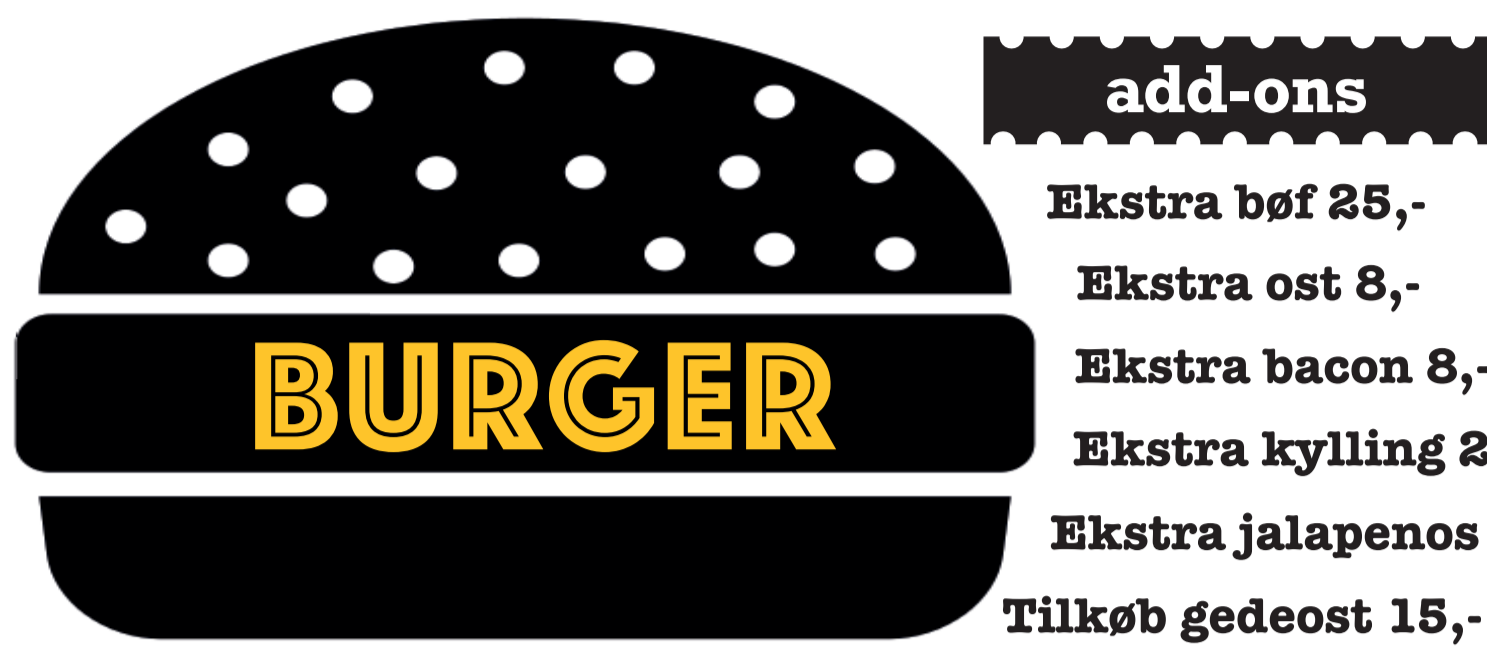
Grøntsagsomelet 119,-
Mix af grøntsager og urter sprød salat – solmodne tomater.

Pandekager 65,-
3 pandekager – bær chokoladesauce – nødder.

Serrano omelet 119,-
Serranoskinke – cheddarost parmesan – salat – solmodne tomater.

Stor smør croissant 25,-
Friskbagt fransk croissant.

Til 13:00



Zirups burger 145,-
200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – tomat løg – syltet agurk – hjemmelavet chilimayo – ketchup pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

American BBQ burger 145,-
200g oksekød – bløde løg – cheddarost sprød bacon – syltede agurk – tomat hjemmelavet barbecue sauce lavet på whisky pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

Kyllingeburger 145,-
180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost karrymayo – løg – syltet agurk – chilimayo pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

Zirups Trøffel burger 145,-
200g oksekød – trøffelmayo – cheddarost bløde løg – løgringe – tomat – syltet agurk – salat pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.

Veggie burger 139,-
Vegetar bœf af rødbede, svampe og bønner – hummus tomat – rødløg – pickles – yoghurt dressing m. mynte pommes frites m. persille havsalt el. sweet potato fries.



SMØRREBRØD
2 x smørrebrød pr. pers. 139,-
+ Linie aquavit, 4cl. 35,-

Æg & rejer 79,-
Æg – rejer – solmoden tomat mayonnaise – brøndkarse – rugbrød.

Fisken 85,-
Paneret rødspættefilet – rejer – citron dild – remoulade – rugbrød.

Viking 79,-
Roastbeef – pickles – tomat peberrod – rødbede – ristet løg – rugbrød.

Avo Avocado 79,-
Solmoden avocado – hjemmelavet pesto syltede løg – rugbrød.

Kartofflen 79,-
Kartoffel – ramsløgsmayonnaise – skovsyre purløg – rødløg – bacon – timian – rugbrød.

NACHOS

Nachos 119,-
Tortilla chips – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

Nachos Supreme 135,-
Tortilla chips – kylling – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

Nachos Thai Supreme 145,-
Tortilla chips – thai beef – cheddarost – jalapeños hjemmelavet guacamole – salsa – creme fraiche.

SALATER & SANDWICHES

Zirups Cæsarsalat 145,-
155,-
Sprød paneret kyllingefilet hjertesalat – parmesan – tomat hjemmelavet cæsar dressing urter – croutoner.

Salat m. grillet tun 155,-
Grillet tun – frisk chili solmoden avocado miso – perle mozzarella blandet salat.

Tunsandwich 139,-
Hjemmerørt tunmousse – tomat krydderurter – løg – sprød salat agurk – mørkt sandwichbrød. (Til 17:00)

Thai Beef salad 145,-
Krydret oksekød – glasnudler ingefær – chili – ristet løg bønnespirer – cashew – agurk gulerødder – koriander – mynte.

Avocadosalat 135,-
Solmoden avocado marinerede edamamebønner hjemmelavet pesto – tomat perle mozzarella blandet salat – rødløg.
+ kylling eller roget laks 20,-

Laks sandwich 145,-
Røget laks – salat tomat – krydderurter – agurk hjemmelavet citruscreme mørkt sandwichbrød. (Til 17:00)

Chevre Chaud 145,-
Bagt fransk gedeost – sprød salat – oliven pinjekerner – marinerede edamamebønner soltørret tomat – hjemmelavet vinaigrette.

Clubsandwich 145,-
Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon – tomat – løg – karrymayo salat – sandwichbrød. (Til 17:00)

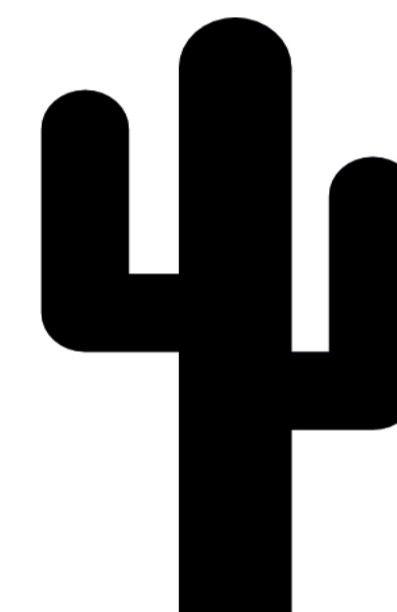
QUESADILLA & WRAPS

Miss Maria Quesadilla 145,-
Mexicansk specialitet – cheddarost – salat grillet kyllingebryst – creme fraiche – salsa tortilla chips – hjemmelavet guacamole.

Avocado wrap 135,-
Solmoden avocado – marinerede tomater hjemmelavet guacamole – sprød salat.
+ kylling eller roget laks 20,- (Til 17:00)

Fernandos Quesadilla 149,-
Mexicansk specialitet – krydret oksekød revet ost – salat – tortilla chips – koriander creme fraiche – hjemmelavet guacamole – salsa.

Vegetar wrap m. falafel 145,-
Krydret hjemmelavet falafel – sprød salat bønnespirer – agurk – blandet kål revet gulerod – hummus – yoghurt. (Til 17:00)



HOVEDRETTER

kød

Oksetatar 175,-
Rørt oksetatar – purløg – estragon cornichoner – æggeblomme (rørt i) syltet sennepsfrø – crispy løgringe pommes frites el. sweet potato fries.

Ribeye 225,-
Mør 300g New Zealandsk ribeye hjemmelavet sauce bearnaise eller pebersauce sprøde pommes frites el. sweet potato fries.

Beuf bearnaise 245,-
Mør 250g oksemørbrad hjemmelavet sauce bearnaise eller pebersauce – sprøde pommes frites el. sweet potato fries.

pasta

Zirups Trøffelpasta 139,-
Pasta – cremet trøffelsauce – pinjekerner syltede svampe – parmesanflager.
+ kylling 20,-

Zirups Pasta Pesto 149,-
Pasta – grillet kyllingebryst soltørrede tomater – hjemmelavet pesto.

fisk

Fish n' Chips 165,-
Hjemmelavet tatarsauce syltede løg – brøndkarse – sprøde pommes frites med persille havsalt.

Grillet tunbøf 179,-
Tunbøf – avocadocreme – chili sprød salat – hjemmelavet miso.

Moules frites 165,-
Hvidvinsdampet blåmuslinger smør – persille – dild – ramsløgs aioli sprøde pommes frites – friske urter.

Spicy tuntatar 159,-
Tun – frisk chili – avocado – agurk korianderskud – sesam – pommes frites.

Dorade 185,-
Helstegt dorade – citron – sprød salat grillet hjertesalat – pesto – vinaigrette.

risotto

Risotto 155,-
Stegte og syltede svampe – parmesan olivenolie – grov peber.

suppe

Blomkålssuppe 139,-
Cremet blomkålssuppe estragon croutoner urter olivenolie

Sides

Zirups tomatsalat 65,-
Cherrytomater – pesto.

Stegt grønt 55,-
Årstidens stegte grøntsager.

Nachos chips 45,-
Chips – guacamole – salsa.

Pommes frites 65,-
el. sweet potato fries
Med chilimayo og ketchup.

Kalamata oliven 45,-

DESSERT

Triple chocolate cake 65,-

DESSERT

Jordbær cheesecake 65,-

DESSERT

Apple crumble cheesecake 65,-

Gl. dags æblekage 69,-
Æblekompot – crumble hvid chokoladecreme

Crème Brûlée 69,-

Se vores lækre udvalg af kager for enden af baren

Saft & Sodavand

Søbogaard	38,-
Hyldeblomst, Æble-solbær, Solbær	
Sodavand – på tap	48,-
Coca Cola, Cola Zero, Sprite Zero, Danskvand, Fanta	
Flaskesodavand	42,-
Ginger Ale, Tonic, Ginger beer	
Presset appelsinjuice	49,-
Koldpresset æblemost	44,-
Isvand	15,-
Juice	42,-
Ananas, Æble, Appelsin eller Økologisk tranebær	

Øl & Cider

Carlsberg	48 / 58,-
Tuborg Classic	48 / 58,-
Jacobsen Brown Ale	52 / 62,-
Brooklyn Defender IPA	52 / 62,-
Kronenbourg Blanc	52 / 62,-
Kronenbourg 1664	52 / 62,-
Tuborg Rå - Økologisk fl.	54,-
Erdinger Weissbier, Dunkel fl.	59,-
Corona, Peroni fl.	49,-
Somersby Cider fl.	49,-
Carlsberg Nordic fl. Alkoholfri	49,-

The & Økologisk kaffe

Espresso	25,-	dbl.	29,-
Cappuccino			45,-
Cortado			35,-
Cafe Latte Økologisk havremælk +5kr.			45,-
Latte w. flavour			47,-
Vanilje, karamel, chokolade, kokos eller hasselnød			
Americano			39,-
Chai latte			46,-
Vanilje, kanel eller sukkerfri			
Varm chokolade m. flødeskum			46,-
Iskaffe Økologisk havremælk +5kr.			48,-
Vanilje, karamel, chokolade, kokos eller hasselnød			

Husets luksus the

Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	38,-
Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
Breakfast: Sort og hvid ceylon the	
Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
Tivoli: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin.	
Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturligt sødme.	

Smoothie

Classic – jordbær og økologisk tranebær	59,-
Solero – mango og appelsin	

Limonade

Limonade – Tørstslukkende og velsmagende limonade, lavet på danskvand, hyldeblomst, frisk lime og passionsfrugt	54,-
--	------

Zirups Isthe

Isthe – Med citron eller fersken og mynteblade	54,-
---	------

Oreo Milkshake

Zirups Oreo Milkshake – Hjemmelavet opskrift. Himlen som en milkshake. Husk at forkæle dig selv lidt.	59,-
--	------

Kaffe m. alkohol

Irish Coffee eller Lumumba	89,-
----------------------------	------

Hvidvin

Copper Lane, Chardonnay, Swartland, Sydafrika	69 / 245,-
Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	75 / 295,-
Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	85 / 345,-
Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	345,-
Babich, Sauvignon Blanc, "Black Label", New Zealand	365,-
Morning Fog, Chardonnay, Livermore Valley, USA	415,-
Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig	469,-

Rødvin

Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	69 / 245,-
Stony Creek, Pinot Noir, McLaren Valen, Australien	75 / 295,-
Farmer's Block, Shiraz-Carbenet, Western Cape, Sydafrika	85 / 345,-
Armas de Guerra, Roble Red Mencia, Bierzo, Spanien	365,-
Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	415,-
Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien	599,-

Rosé

Mimi Provence Rosé, Frankrig	75 / 275,-
Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig	1,5L 475,-

Cava Rosé

NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien	69 / 245,-
---	------------

Champagne / Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien	69 / 245,-
NV Mötet & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-



Vi anbefaler vores lækre kalamata oliven til vores udvalg af vine



Mango Express Vodka – mango – tranebær – lime	95,-	329,-
Dark and Stormy Mørk rom – ginger beer – lime	95,-	329,-
Aperol spritz Aperol – cava – danskvand – appelsinskive	95,-	329,-
Champagne Passion Vodka – passionsfrugt – champagne – lime	95,-	329,-
Berry and Liqueurice Rom – hindbær – sød lakrids – lime – lakridspibe	95,-	329,-
Bramble Gin – creme de myre – lime	95,-	329,-
Cosmopolitan Vodka – cointreau – tranebær – lime	95,-	329,-
Espresso martini Vodka – espresso – khalua – choko	95,-	
Mojito Lys rom – mynte – lime – danskvand	95,-	329,-

COCKTAILS

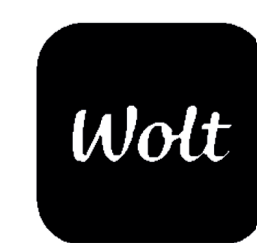
2 ens cocktails 150,- fra 22.30



zirupcph



zirup



find os på Wolt