

Drikkevarer

Kaffe

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

Filter kaffe	35 kr.
Espresso	35 kr.
Americano	37 kr.
Cortado	40 kr.
Flat white	43 kr.
Cafe latte	49 kr.
Cappuccino	49 kr.
Iskaffe	52 kr.
Irish coffee	75 kr.
Decaf	+5 kr.

Varme Drikke

Chai latte 49 kr.
Tiger spice

Varm chokolade 59kr.
Friisholm O'PAYO 68%
(tilvælg flødeskum)

Kop/kande The 49/80kr.
Udvalg af Perchs The

Macha Latte/ 55kr.
Iced macha

Hjemmelavet gløgg 85kr.

Lavet på portvin og rom
samt vores egen
krydderiblanding.

Kolde Drikke

Hjemmelavet
citronlemonade 45kr.

Saft fra 39kr.
Søbogaard

Appelsin juice 42kr.

Vand med brus 32kr.
San Pellegrino

Flaske vand 25kr.



Øl, Vin og Cocktails

Øl/Cider

Fadøl (Øko)

Nørrebro Bryghus

Pilsner eller
Bombay IPA 65 kr.

**Carlsberg Hof/
Tuborg** 37 kr.

Pilsner eller classic

Warsteiner
(Alkoholfri øl) 45 kr.

1664 Blanc 45 kr.

Nørrebro

Bryghus (Øko)

Æblecider eller
New York Lager 45 kr.



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.

Musserende vin fra 75 kr.

Flasker fra 370 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 33 kr.

**Mandel-
Croissant** 35 kr.

Bolle med mere 39 kr.
Hjemmebagt bolle med
smør, Vesterhavssost
samt marmelade.
Med blødkogt æg +12 kr.

**Yoghurt med
mere** 79 kr.
Græsk yoghurt med
hindbærkompot og
granola - toppet med
friske bær.

**Morgenmads-
tallerken** 130 kr.

Bolle med Vesterhavssost,
smør og marmelade.
Blødkogt æg, yoghurt
med granola, kompot og
friske bær samt en
croissant.
Glas appelsinjuice +35 kr.

Bagværk

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

Chokolade- og 38kr.

lakridscookie

Banan- og
chokoladekage 38 kr.
(glutenfri)

Brownie (glutenfri) 38 kr.

Citronmåne med
marcipan 35 kr.

De'lux
hindbærsnitte 40 kr.

Æblecrumble 55 kr.

Serveres med enten
flødeskum eller creme
fraiche.



Frokost og snacks

Frokost

Vi anbefaler 1 styk til den lille sult og 2 styk til den store sult. :)

Avocado på 65 kr.

Rugbrød

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

Tunsalat på 75 kr.

Rugbrød

På en bund af salat, toppet med Balsamico og cherrytomater.

Humus på 75 kr.

Rugbrød

Humus toppet med soltørrede tomat og friske ærteskud.

Sandwich, Serrano og mozzarella 79 kr.

Friskbagt brød med salat, pesto, Serrano, mozzarella og tomat.

Sandwich, 79 kr.

Mozzarella

Friskbagt brød med salat, pesto, balsamico, mozzarella og tomat.

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

Sardin/makrel/tun eller lakseanretning 135 kr.

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

Humusanretning 135 kr.

Serveres med avocado og en lille grøn salat med sorte oliven og semi-soltørrede tomat. Dertil brød og smør.

Spirrevippen Salat 135 kr.

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

Årstidens Salat 135 kr.

Sæsonens blandede salater samt frisk pære og fetaost, toppet med olivenolie, balsamico, ristede valnødder og trænebær. Serveres med brød og smør.

Snacks

Saltede mandler/peanuts/chips/friske grønne oliven 35 kr.



@cafespirrevippen