



Cafe Vik

Brunch tallerken

Hverdage 11⁰⁰ - 15⁰⁰

Røræg, brunchpølser, bacon eller oksepølse, røget laks, frisk frugt, pandekage yoghurt m/honning, tomat/mozzarella salat, 2 slags ost og 2 slags kødpålæg
Samt brød og smør

88,-

Inkl stor latte & friskpresset appelsin juice 135.-

Brunch Buffet

Weekend brunchen 10⁰⁰ - 14⁰⁰

Yoghurt, Muesli, Sirup, Pandekager, Spejlæg, Røræg, Æggekage, Bacon, Brunchpølser (okse), Italienske Pølser, skinke, flere forskellige slags Oste, friske salater, Marmelade, honning, Chokoladecake, Og masser af frisk frugt.

The, kaffe & juice ad libitum
125,-

Morgenkomplet (mandag til fredag indtil 12)

Franskbrød m/ost, 2 blødkogte æg, marmelade, & smør samt
1 kop alm. kaffe eller the

49,-

(lux kaffe + 10 kr)

Kaffe & kage

Chokoladecake eller æbletærte

49.-

(lux kaffe +10 kr)

Café Vik

Burgere

Alle burger serveres m/kryddere kartoffel både, hjemmelavet chilimayonnaise & burger creme

Vik burger

m/thousand Island
& ketchup

Kylling burger

Med karry

Græsk

Med Tzatziki

Den Mexicansk

m/hjemmelavet salsa
& jalapeños

98,-

Vik's den vilde burger

350g hakket oksekød m/spejlæg, cocktailpølser & bacon

118,-

Tilvalg: Tzatziki 15,-, Humus 15,- Ost 10,-
Bacon eller Spejlæg 10,-

Sandwich

Tunsalat

Røget laks & estragon mayo

Oksekød & humus

Ost og skinke & thousand Island

Avocado & frisk mozzarella & pesto

Barbecue marineret kylling

kylling marineret i Chili/honning & sesam

65.-

Club sandwich

Klassikeren m/sandwichbrød,

kylling, bacon &

karrydressing 89.-

Ekstra bacon /ost 10.-

Café Vik

forretter

Krydret tomat suppe

Serveres med brød & smør
38,-

Avocado/rejer

& thousen island
45.-

Hvidløgsbrød

Frisk mozzarella, tomat & hvidløg
28.-

Tzatziki

Serveres med brød & smør
30,-

Nachos de lux

Serveres m/hjemmelavet salsa,
guacamole & creme fraiche
med kylling, 89.-

Dybstegt Tigerrejer 4 stk

serveres med sød chili sauce
49.-

Salater

Alle salater serveres med brød og dressing efter eget valg
(Thousand Island, persille pesto, dild dressing, chili, tomat pesto, hvidløg)

Kylling marineret i Chili/honning og sesam 98.-

Fransk salat med gratineret gedeost & frisk timian 98.-

Blandet salat med feta ost, god olivenolie & citron 88,-

Pasta retterne

Alle pastaretterne tilberedes med fløde

Rød pasta pesto

Kylling, champignon, løg, peberfrugt

Grøn pasta pesto

Kylling, champignon, løg, peberfrugt

Hvid Pasta

Laks, champignon, løg & dild

Sort Pasta

Oksekød, champ. løg & pebersauce

98.-

Café Vik

Fra grillen

Vælg mellem

Bearnaisesauce, pebersauce eller Hvidløgsømør & tzatziki

Vælg mellem :

	200 gram	300 gram
Hakkebøf	118.-	138.-
Oksefilet	138.-	178.-
Kyllingfilet	118.-	138.-
Oksemørbrød	178,-	198,-

Vælg mellem

Råstegte kartofler, kartoffelbåde eller ovnbagte kartofler

WOK

Der kan vælges mellem

Kylling eller oksekød

Ris eller nudler

Østerssauce, sød chili sauce
98.-

Til de kære børn (ved voksen + 25 kr)

Superman burger
Vælg mellem oksekød eller kylling

Batman pasta
Pasta med med kyllingspyd

Fiske frikådeller

Med pommefriter, remolade & grøntsagssticks
49,-

Café Vik

Desserterne

Chokoladecake

Med flødeskum, chokoladesauce

35,-

Pandekage

Med vanilje is & chokoladesauce

45,-

Æbletærte

med frisk frugt & creme fraiche

Bananasplit

Med chokoladesauce

KUN TIL BØRN tak. / Ved voksen + 15 kr
2kugler is med flødeskum og chokoladesauce
25,-

Drikkevarer

Sodavand

Lille glas	25,-
mellem glas	35,-
Stor	45,-
Kildevand	20,-

juice/saft

Hyldeblomst, æblemost,
solbær eller appelsinjuice
28,-

Friskpresset appelsinjuice

25cl	30,-
50 cl	50,-

Smoothies

Appelsin juice med banan & jordbær
Appelsin juice med mango & ananas

49,-

Nørrebro bryghus på flaske 45.-
Se det lækre udvalg i baren

Fadøl

Lille glas	25,-
Mellem	40,-
Stor	55,-
LUX. + 5 kr (hoegarden/jacobsen)	

Flaske øl

Alm.	25,-
Lux.	25,-
Corona, Budweiser	45,-

Diverse

Smirnoff ice	45,-
Bacardi breezer	45,-
Sommersby	45,-

Milkshake

Banan & jordbær, mango &
ananas eller solbær

Friskpresset juice

- | | |
|--|------|
| 1. Frisk, sød & sur (Jordbær, æble & ingefær) | 39.- |
| 2. Syrlig, sød & sur (passion, æble & ingefær) | 39.- |
| 3. Den sunde (Gulerod, æble & ingefær) | 39.- |
| 4. Sporty (Ananas, passion & æble) | 39.- |
| 5. Gulerod med et strejf af ingefær | 39.- |
| 6. Den Simple (appelsin & gulerod) | 39.- |
| 7. Forfriskende (Æble, lime og frisk mynte) | 39.- |
| 8. Forfriskende 2 (Æble, mynte & ingefær) | 39.- |
| 9. SHOT (Ingefær & Æble) | 20.- |
| 10. SHOT (ingefær & pære) | 20.- |

Café Vik

Menu tilbud

Valgfri forret

200 gram kalvemørbrad
Serveres med valgfri sauce og
kartoffel

Valgfri dessert

Irish coffee eller kaffe

249.-

Café Vik

Kaffe

Filterkaffe lille /Stor Kop	15/20,-
Kande	60,-
Espresso	20,-
Cappucino	30,-
Cafe Latte Lille/Stort glas	25/30,-
<i>ønskes sirup i</i>	5,-
Espresso Cortado	25,-
<i>Espresso med lidt varm mælk</i>	
Espresso Macchiato	20,-
<i>Ekspresso plettet med flødeskum</i>	
Americano	30,-
<i>Espresso dappio I stor kop varmt vand</i>	
Chokochino	38,-
<i>Espresso m/varm kakao & flødeskum</i>	
Is café latte	35,-
<i>Espresso m/isterninger, mælk & sirup</i>	
Viks is kaffe	40,-
<i>Espresso m/ vaniljeis, mælk & sirup</i>	
Irsk Kaffe	45,-
<i>Filterkaffe m/2 cl., whisky</i>	
Fransk kaffe	45,-
<i>Med grand marnier & flødeskum</i>	

The
A.C Perchs, kongelig hof leverandør.

The brev	25,-
check vores lille boks i baren ☺	
Kande the Lille/Stor	35/50,-
<i>Earl grey med jasmin, Hvid the "pæon" eller Grøn the med frugt</i>	
Grøn globe i glas	30,-
Chai lille/stor	25/40,-
Varm kakao	25,-
Varm Cocio	30,-
Lumumba	55,-
Varm kakao med 2 cl., cognac toppet med flødeskum	

Kaffe & kage 49.-

Vælg mellem chokoladekage eller
Æbletærte. (lux kaffe + 10 kr)

Café Vik

Rødvin

Spinelli Montepulciano D'Abruzzo, Italien

Glas

35 dkr.

Flaske

189 dkr.

Vinen er smuk dybrød med en intens og frisk duft af kirsebær. Smagen er fyldig og harmonisk med en god lang eftersmag. Den appetitvækkende frugt gør den også særdeles velegnet til et glas i "utide".

Alkoomi Cabernet/Merlot, Australien

60 dkr.

289 dkr.

Den klassiske australske blanding mellem den kraftige, fyldige og saftige Cabernet og den blødere, mere imødekommende Merlot. En vin i god balance og høj kvalitet.

Rosell & Famosa Collita C.Sau./Merlot Spanien

359 dkr.

Duften er præget af røde bær. Smagen er kraftfuld og intens, med bløde tanniner og en lang, kompleks eftersmag.

Altenburger Pinot Noir, Østrig

419 dkr.

Vinen præsenterer sig med en duft af saftige røde bær og frugter samt en intens smag af hindbær, jordbær og mineraler.

Bruno Grimaldi, Barbera D'Alba, Italien

479 dkr.

Her er tale om en fremragende og meget klassisk Barbera, som byder på rene toner af skovbær og jordbær samt et underliggende strejf af trøffel.

Vaona Amarone Classico, Italien

799 dkr.

Amaronen udgør kranssekagen i enhver Veneto producents portefølje, her ingen undtagelse. Den er præget af intense toner af tobak, kirsebær, blomster og mineraler. Den syd eksponerede mark hvorfra vinen kommer skaber de bedste og mest modne druer hos Vaona.

Hvidvin

Spinelli Trebbiano D'Abruzzo, Italien

35 dkr.

189 dkr.

Blød og sprød hvidvin. Farven er lys strå gul og duften er intens og vedvarende. Vinen har en fin fylde, meget velafbalanceret, intens og vedvarende.

Alkoomi Semillon/Sauvignon Blanc, Australien

60 dkr.

289 dkr.

Denne lækre vin har en duft af hyldebær, blomster og urter. Smagen er præget af en flot frugtsødme

Café Vik

og en tør, velafbalanceret afslutning.

Groebe Riesling, Tyskland 359 dkr

Tysk riesling i sin aller flotteste og mest drikkevenlige stil.

Piuze Chablis Terroir de Chicée, Frankrig 419 dkr.

Vinen har en grøn og gylden farve, smag af friske frugter, hvide blomster, og tørret frugter. De mineralske aromaer der er så typisk for Chablis appellation findes i høj grad i denne vin!

Rosé Vin

Spinelli Montepulciano Cerasuolo Rosé, Italien 35 dkr. 189 dkr.

Fin kirsebær farve. Smagen er delikat og frugtig med en meget lækker og fyldig eftersmag som fuldender harmonien. Duften er elegant og frugtig.

Mousserende Vin

Rosell í Formosa Cava Brut, Spanien 398 dkr.

Cavaen fra Rosell í Formosa er intet mindre end fremragende. Cavaen lagrer mellem 18 og 24 måneder på flaske inden frigivelse.

Cavaen er enormt elegant, intens og fyldig med florale toner.

Crépaux-Courtois Champagne Grand Cru 899 dkr.

Denne champagne præsenterer sig elegant, intens, indsmigrende og ren. Chardonnayen giver mindelser om æbler og mineraler, fra fadlagringen på 42 måneder stammer en tone af nødder, brød og gær. Det hele samles i en intens og elegant smag. Drik denne champagne

som aperitif, til fiskeretter, skaldyr og østers.

Vi kan stå for deres fest
Barnedåb, confirmation, fødselsdag mv.