

BRUNCH

Alle dage 9:30 - 13:00.



ROSKILDE BRUNCH 165 kr.



Hjemmelavet rugbrød og franskbrød · Økologisk Smør og Marmelade ·
Øko Vesterhavsost · Frugtsalat · Røræg · Smoothie bowl, ristede kokosflager og friske bær ·
Smørcroissant **eller** amerikanske pandekager · Bacon og Pølser **eller** avocadomos · Appelsinjuice **eller** æblejuice
(tilkøb: MIMOSA 95 kr.)

Børne Brunch, 75 kr. (Under 10år) Rugbrød, Pandekage · Bacon og pølser · Røræg, Frugtsalat · Æblejuice

Tilbehør: Amerikanske Pandekager, ahorn sirup og friske bær. 45 kr.
· Røget laks. 35 kr. · Smørcroissant, 25 kr. · Avocadomos. 20 kr.

ÆGGERETTER TIL MORGENMAD

Røget laks, røræg og rugbrød 95 kr. Florentz omelet m. bacon, kartofler og parmesan 85 kr.
Croque Madam, 85 kr. Æg Benedict, 95 kr.

FROKOST

Fra 11:30 til 16:00

SMØRREBRØD

Vælg 3 stykker for 220 kr. pr. person (kan ikke deles)
Serveret på vores hjemmebagte rugbrød eller toastbrød

Stegt sild med rødøg, radiser, syltede havtorn og dild
mayonnaise 95 kr.

Panko paneret Rødspætte med grov remoulade og citron.
Tilkøb rejer og citron mayonnaise 25 kr. 125 kr.

Kartoffel mad med friteret løgring, radiser, purløg mayon-
naise og karse 85 kr.

Ostemad med brie, druer og bladselleri crudite 85 kr.

Roastbeef med ristede løg, grov remoulade, peberrod
og karse 105 kr.

Rørt oksetatar m. salt tørrede æggeblommer, pebermayon-
naise, syltede perleløg, kaperbær og solbær pulver 105 kr.

Hønsesalat med syltede rødøg, sprødt bacon, selleri crudite
og kørvel 95 kr.

Æg og rejer serveret på toastbrød med cherry tomater,
agurker og dildmayonnaise 115 kr.

Avocado toast med cherrytomater, smilende æg, mandler,
piment d'espelette og koriander 95 kr.

HOVEDRETTER

Rørt oksetatar med friterede æggeblommer, pebermayon-
naise, syltede perleløg, kapersbær og solbær pulver. Serveret
med blandet salat, pommes frites og aioli 185 kr.

Moules Frites, hvidvinsdampede blåmusslinger med
gulerødder, fennikel og porrer. Serveret med pommes
frites og aioli 180 kr.

Florentz classic burger 220 g oksekød fra Oxneholm serveret
i kartoffel brioche bolle med cheddar, trøffel mayonnaise,
sennep, portobello svampe, syltede løg, syltede agurker.
Serveret med pommes frites, aioli og bearnaise
(tilkøb af bacon 10 kr.)..... 180 kr.

SALATER

Cæsarsalat Romainesalat vendt i cæserdressing med kylling,
sprøde urtecroutoner og parmesan
Tilkøb stegt bacon 10 kr. 145 kr.

Chevre Chaud Gratineret gedeost serveret på ristet brød,
radicchio, frisesalat med figner, bær, hasselnødder og solbær
vinaigrette 145 kr.

DESSERT

Classic creme brulé 75 kr. **Baked Alaska** med jordbæris 80 kr.

Ost m. kompotter og knækbrød.
1 slags ost, 40 kr. 3 slags oste 95 kr. **Dagens kage** og hjemmelavet vaniljeis 75 kr.

Har du fødevarerallergi? Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

AFTENMENU

(KL 17.00-21.00) À LA CARTE

Smag på årstidens nuancer i vores sæsonmenu skabt af vores køkken med inspiration fra årstidens friske råvarer.

FORRETTER

Start dine retter med hjemmebagt focaccia og pisket smør. 25 kr.

Østers Fine de Claire og stikkelsbær vinaigrette
1 stk. 34 kr. 3 stk. **90 kr.**

Svampe toast, vesterhavssost og purløg **95 kr.**

Rørt oksetatar med salt tørrede æggeblommer, pebermayonnaise, syltede perleløg, kapersbær og solbær pulver **125 kr.**

Torpedo rejer med chili mayonnaise, syltede cherry tomater, forårsløg og sprøde kartoffelstænger i mini hotdog brioche **85 kr.**

Hel kogt artiskok i citronvand serveret med nduja smør **95 kr.**

HOVEDRETTER

Moules Frites, hvidvinsdampede blåmuslinger med gulerødder, fennikel, porrer og asiatisk sovs. Serveret med pommes frites og aioli **185 kr.**

Black Angus ribeye frit ca. 300 g. med forskellige slags løg. Serveret m. blandet salat, pommes frites og hjemmelavet bearnaise **375 kr.**
Grillet over vulkanske sten.

Florentz Classic Burger 220g oksekød fra Oxneholm serveret i økologisk kartoffelbrioche bolle med cheddar, trøffel mayonnaise, sennep, portobello svampe, syltede løg, syltede agurker. Serveret med pommes frites, aioli og bearnaise **185 kr.**
(tilkøb af bacon 10.kr)

Rørt oksetatar med friterede æggeblommer, pebermayonnaise, syltede perleløg, kapersbær og solbær pulver. Serveret med blandet salat, pommes frites og aioli **185 kr.**

Hjemmelavet ravioli med spinat og ricotta fyld samt cremet svampe sovs **195 kr.**

Brasserie svinekæber, spinat og pommes puré med Madagaskar peberkorn sovs **195 kr.**

Helleflynder, knoldselleri puré, nye løg, nye karotter og cremet fiskesovs. Serveret med kartofler vendt i løvstikke smør **225 kr.**

SALAT

Cæsarsalat Romainesalat vendt i cæsardressing med kylling, sprøde urter crutons og parmesan.
Tilkøb stegt bacon 10 kr. **145 kr.**

Chevre Chaud Gratineret gedeost serveret på ristet brød, radicchio, frisesalat, figner, friske bær, hasselnødder og solbærvinaigrette **145 kr.**

3 RETTER MENU

325 kr.

Forret: **Svampe toast**

Hovedret: **Brasserie svinekæber**

Dessert: **Classic creme brûlée**

Vin parring 255 kr. pr person (1 glas af hver)

Sauvignon Blanc

Pinot Noir

Sauternes

Børnemeny 130 kr.

Forret: **Frugtsalat**

Hovedret: **Paneret fiskefilet m. pommes frites, remoulade og ketchup**

Dessert: **2 slags hjemmelavet is**

TILBEHØR

Pommes frites og aioli **55 kr.**

Pommes frites og bearnaise **65 kr.**

Ketchup/Mayonnaise **10 kr.**

DESSERT

Classic creme brûlée **75 kr.**

Baked Alaska med jordbær **80 kr.**

Ost m. kompotter og knækbrød.

1 slags ost, 40kr. 3 slags oste **95 kr.**

Dagens kage og hjemmelavet vaniljeis **75 kr.**

Har du fødevarerallergi? Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

KOLDE DRIKKE

Sodavand 45 kr.
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi & Mirinda
Lemon

Rebæl Økologisk saft
Æblemost, Solbær, Hyldeblomst &
Citronlemonade 250ml..... 46 kr.

Friskpresset appelsinjuice 30cl..... 45 kr.

Vand. Vi serverer filtreret vand fra eget filtreringssystem,
hvilket giver en renere & friskere smag. Til fordel for
miljøet, transporteres vores vand ikke over lange afstande.
Med eller uden brus ad libitum 25 kr. pr. kande



ØL

FADØL

Edelweiss hvedeøl 5,5% 50 cl. 75 kr.
Svaneke Hazy IPA 5,2% 40 cl. 65 kr.
Schlitz Mørk Mumme 6,5% 40 cl. 65 kr.
Nørrebro Øko Classic, 40cl/60cl 55/85 kr.
Heineken Pilsner, 35cl / 50cl 50/70 kr.

FLASKEØL OG CIDER

Heineken 0,0% alkoholfri 33 cl. 45 kr.
Anarkist Bloody Weizen 5,2 % 50 cl. 65 kr.
Somersby cider 27,5 cl. 48 kr.

SNACKS

Snacks (Hele dagen)

Grillede padron og hummus 55 kr.

Pommes frites og aioli 55 kr.

Pommes frites og bearnaise 65 kr.

Saltede mandler eller oliven
m. sten 45 kr.



AKVAVIT BITTER

Jubilæum, Rød Aalborg & Op Andersson
3 cl..... 44 kr.

Lysholmer Linie 3 cl..... 48 kr.

Gammel dansk, Fernet branca 3 cl..... 44 kr.

GIN OG TONIC

Tanqueray..... 80 kr.

Hendricks, agurk..... 90 kr.

Tanqueray No.10 95 kr.

Geranium..... 90 kr.

Tillæg for Fever Tree tonic..... 10 kr.

VARME DRIKKE

Alt vores kaffe er lavet med dobbelt shot.

Filterkaffe 20 kr.
Americano 38 kr.
Espresso 34 kr.
Double espresso 36 kr.
Cappucino 46 kr.
Flat White 42 kr.
Caffé latte 46 kr.

Cortado 40 kr.
Chai latte 48 kr.
Iced caffè latte 60 kr.
Varm chocolate 50 kr.
Irish coffee, tullamore dew 80 kr.
Te, forskellige varianter, Ronnefeldt 40 kr.
Havremælk 10 kr.
Sirup 10 kr.