



Kalas er nordisk for fest.
En afslappet komsammen,
hvor der spises,
drikkes og hvor livet fejres.



Kalaset har været vores hjem
siden 2006.

Nu er det dit hjem.



*Tøv ikke med at informere os om eventuelle allergier
eller andre kostbegrænsninger*

Brunch

Hver dag til 15.00



KLASSIKERNE

Røræg & bacon / 125.-

På sprødt surdejsbrød. Med rustikke pølser, citron ricotta, "avocado" mash & salsa cruda

Røræg & tempura grønt / 125.-

På sprødt surdejsbrød. Med rødbede hummus, falafel, citron ricotta, "avocado" mash & salsa cruda (*vegetar*)

Tofu & tempura grønt / 125.-

På sprødt surdejsbrød. Med harissa ketchup, rødbeder hummus, falafel, "avocado" mash & salsa cruda (*vegansk*)

HUSETS LIVERET

Æg Florentine / 125.-

Pocheret, på surdejsbrød.

Med parmesan-spinat, hollandaise, prosciutto & stracciatella

Kylling parmigiana / 125.-

På surdejsbrød. Med tempura squash, gremolada & stracciatella

Italienske kødboller / 125.-

Med stegt polenta, parmesan spinat, marinara sauce & citron ricotta

DE GRØNNE GUTTER

Halloumi & babaganoush / 125.-

Med surdejsbrød, salsa cruda, tempura grønt (*vegetar*)

Øko siciliansk gnocchi / 125.-

Med marinara sauce, parmesan aubergine & citron ricotta (*vegetar*)

Squash guac & falafel / 125.-

Med surdejsbrød, tempura grønt & salsa cruda (*vegansk*)

Pancakes & Venner

Hver dag til 17.00

Pandekager med frugt / 65.-

Banan & chokolade pandekager / 65.-

Valnødder & hindbær pandekager / 65.-

Blåbær pandekager / 65.-



Madpandekager / 95.-

med pocheret æg, prosciutto & citron ricotta



Bananbrød / 55.-

med blåbær kompot, ahorn sirup (*vegansk*)

Chia pudding / 45.-

med havremælk, frugt, hindbær kompot (*vegansk*)

Kokosyoghurt / 45.-

Med blåbær & muesli (*vegansk*)

Frugtsalat med muesli / 45.- (*vegansk*)

Dagens kage (også *vegansk*)

venligst spørg i baren



Øko surdejsbolle & øko øst / 55.-

øko smør & hjemmelavet syltetøj (*vegetar*)

Øko croissant / 45.-

øko smør & hjemmelavet syltetøj (*vegetar*)

eller /

med skinke & stracciatella

Burgers

Hver dag fra 15.00

*Alle vores burgere serveres på brioche **eller** / focaccia (vegansk), med salat, pickles, tomat, løg, øko fries, chili mayo **eller** / vegansk "mayo".*

Vesterbro / 135.-

Øko hakkebøf med mozzarella, marinara sauce, bacon

Østerbro / 135. -

Kikærterbøf med mozzarella, parmesan aubergine, marinara sauce, / *Beyond Burger* + 10.- (vegetar)

Nørrebro / 135.-

Kikærterbøf med basilikum pesto, grillet grønt, harissa ketchup / *Beyond Burger* + 10.- (vegansk)

Snacks & starters

Hver dag fra 15.00.

Øko fries / 35.-

Med harissa ketchup, mayo **eller** / "mayo" (vegansk)

Oliven & tapenade / 55.-

med hjemmelavet focaccia & brød (vegansk)



3 retter 195,-

Rødbeder hummus & falafel / 65.-

Med hjemmelavet brød (vegetar)

Babaganoush & grillet grønt / 65.-

Med hjemmelavet brød (vegetar)

Aubergine parmesan & stracciatella / 75.-

Med oliven tapenade & hjemmelavet brød (vegetar)

Italienske kødboller Med hjemmelavet brød / 85.-

Halloumi & "avocado" mash / 75.-

Med hjemmelavet brød (vegetar)

Crispy parmesan kylling Med aioli / 85.-

Aften

Hver dag fra 17

Social pizza / 110.-

Deep pan, perfekt som forret & deleret.

Alle pizzaer serveres med oliventapenade, pesto & harissa ketchup

Mozzarella, tomat & charcuterie
/ **eller**

Mozzarella, tomat & grillet grønt (*vegetar*)

/ **eller**

Tofu "ost", tomat & grillet grønt (*vegansk*)



HOVEDRETTER

Gnocchi med basilikum pesto / 135.-

marinara sauce & chili (*vegansk*) / **eller**

marinara sauce, citron ricotta & parmesan (*vegetar*)

Polenta, svampe & gorgonzola / 135.-

Serveres med masser af parmesan & friske urter (*vegetar*)

Brasato di carne / 155.-

Øko oksekød braseret i rødvin, sæsonens grøntsager & svampe.

Serveres med blød polenta & gremolada.

Dagens ret

Hver dag laver vi en ny ret

som tilpasser sig sæsonens råvarer & humor.

Se tavlen



DET SØDE LIV

Spørg bartenderen om vores udvalg af desserter



VIN

*Alle vores vine er økologisk & natur.
Vores udvalg varierer efter sæson og tilgængelighed.*

Rød	fra 75/ 320.-
Hvid	fra 75/ 320.-
Orange	glas 85/ flaske 375.-
Bubbles	glas 75/ flaske 320.-
Spritz Aperol / eller Campari	75.-

*Og hvis du er i humør til noget specielt,
kan du spørge din bartender om, hvad der er nyt i Kalasets kælder.*



Cocktails

85.- / 2 ens 150.-

Passionista Gin, citronsaft, frisk passionsfrugt.

Espresso Martini Vodka, kahlua, espresso kaffe.

Margarita on the rocks Tequila, Cointreau, salt & lime.

Razz'Putin Vodka, citronsaft, hindbær & lime.

Blåbær mojito Hvid rom, lime, mynte, blåbær.

Dark & Stormy Mørk rom, hjemmelavet ginger-ale & lime.

*...Tøv ikke med at spørge eller forhøre dig i baren,
hvis du har noget andet i tankerne.*

Fadøl

Pilsner Urquell 30/50.-

Tjekkisk pilsner på Saaz-humle, naturlig vand og korn af Moravisk byg. 4,4 %

Svaneke Organic Classic 40/60.-

Klassisk Dansk mørk pilsner med noter af humle og malt. 4,6%

Weihenstephaner Weissbier 40/60.-

Tysk hvedeøl med en diskret appelsin aroma. 5,4%.

Lagunitas IPA 40/60.-

Gylden, Amerikansk IPA, som dufter skønt af humle og karamel fra malten. 6.2%.

Sæsons øl

Tjek vores udvalg i baren



Spiritus

Større udvalg i baren

Rom

fra 40.-

Whisky

fra 45.-

Bourbon

fra 45.-

Brandy

40.-

Cognac

55.-

Pastis

40.-

Grappa

fra 50.-



Bedstefars *fra* 35.

Snaps & bitter /

*Dild Akvavit / Bailey's / Calvados /
Hven Gold / Enkelt / Gammel Dansk*

DE KOLDE

Kokos, banan & blåbær smoothie / 45.-

Ingefær zinger / 45.-
Med mynte

Lemonade på kvæde-te / 45.-



Antons økosoft / 30.-

Sodavand / 30

Øko appelsinjuice / 25.-
med hindbær + 5.-

DE DEJLIGE VARME

Vores bønner & mælk er øko

Filter	25.-
Espresso	20.-
Cortado	25.-
Americano	25.-
Cappuccino	30.-
Café Au lait	30.-
Latte	35.-
Islatte	45.-
Chai latte	40.-
Havremælk	+ 5.-
Stor	+ 5/10.-



varm kakao med flødeskum	35.-
varm kakao de Lux	45.-
med flødeskum skumfiduser, chokoladesovs og hindbær	

Te & chai

Tjek vores udvalg i baren

