



EN GOD START



LÆKRE AUSTRALSKE BOBLER 95,-

STRAWBERRY DAIQUIRI 95,-

WHISKY SOUR 95,-

ESPRESSO MARTINI 95,-

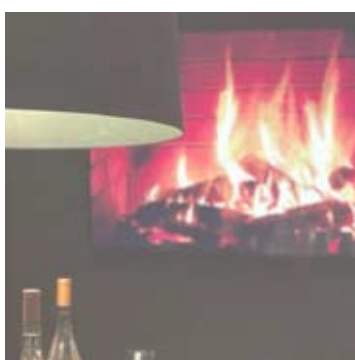
APEROL SPRITZ 95,-

HENDRICKS GIN & TONIC 4 CL. 95,-



TWISTED MOJITO 95,-

PASSION MARTINI 95,-



PRIVATE DINING

Ønsker man en privat og eksklusiv middag, anbefaler vi vores Camelot rum i kælderen. Kontakt os på cafe@zehros.dk eller tal med den daglige leder på caféen.



**VÆR VENLIGST OPMÆRKSOM PÅ
Ved kort betalinger deles regningen ikke ved selskaber
over 4 personer på grund af de nye høje afgifter.**

MORGEN

(10 - 13)



*Til brunch anbefaler vi
Australiske bobler fra McPherson 95/350,-
Mimosa 75,-*

Ved selskaber over 10 personer til brunch bedes I
venligst henvende jer til den daglige leder

BRUNCH ANRETNING 149,-

Med 3 slags oste, pålæg, pandekage m/sirup, frugt, avocado
røræg m/cocktailpølser og bacon,
græsk yoghurt m/mysli og sirup, og brownie.
Dertil serveres vores fantastiske brød (2 slags).
Med 1 stempelkaffe, 1 the, eller 1 glas appelsin/æblejuice.
Opgrader til chai, latte, cappuccino, kakao eller iskaffe + 15,-
+ ingefærshot +25,-

BØRNE BRUNCH 99,-

3 - 11 år

Røræg m/bacon, pandekage, pølser, nutella, yoghurt med musli samt
sirup og frugter. Med æble, appelsinjuice en sodavand eller cacao

BRUNCH BUFFET 149,-

BØRN 3-11 ÅR 89,-

[weekender og helligdage]

Tilbyder vi stor tag selv bord med alt hvad hjertet begærer.
Uden drikkevarer

CROISSANT 85,-

Med hønsesalat og bacon

OSTEMAD TIL MORGEN KAFFEN 59,-

Uden kaffe

OMELETTEN 139,-

[mellem kl. 10 - 17]

Serveres med ketchup, salat og grove fritter. *Vælg imellem:*

- Sucuk
- Skinke og ost
- Bacon og peberfrugter
- Kylling, champignon og peberfrugt



LETTE RETTER

(10 - 21)



*Til lette retter anbefaler vi
Sydfransk rosé fra Doriaac 95/395,-
Pinot Grigio fra Bertoldi 95/395,-*

15. BRUSCHETTA TRIO 129,-
Tomat & parmesan
Laks & crème fraîche
Avocado, rødløg & hytteost

15B. RØRT TARTAR 159,-
Med frites og aioli

16. HVIDLØGSBRØD 89,-
Tomater og parmesan

16B. HUSET`S BRØD & OLIVEN 49,-

17. TOMATSUPPE 99,-

17B. BURATTA 129,-
Med grønt, appelsiner, valnødder,
pesto og balsamico

18. KONGEREJER 139,-
Tomat, hvidløg, champignon og
parmesan

18B. LAKSE & AVOCADO
TARTAR 129,-

19. TOMATER
MED MOZZARELLA 99,-
Oliven, rødløg og pesto

19B. INDBAGTE SPICY
TIGERREJER 139,-
Med aioli

20. NACHOS MED OST 129,-
Nachos bliver serveret med
hjemmelavet guacamole, salsa og
crème fraîche.
Med kylling, oliven og jalapeños +25,-

20B. SVAMPETOAST 129,-

21. FISH 'N' CHIPS 99,-
Med tartarsauce

21B. TYRKISK INSPIRERET
TOAST 89,-
Med sucuk og ost

22. POMMESFRITES 45,-
Med remoulade, mayo, aioli
eller ketchup

22.B. CRISPY CALAMARI 89,-
Med grønt , jalapeños og tartar sauce

23. SNACK BASKET 99,-
BBQ chicken wings, indbagte tigerrejer,
kyllingenuggets og grove fritter.
Vælg mellem sweet chilisauce,
chilimayo, aioli, ketchup eller mayo



FROKOST / AFTEN

(10 - 21)



*Til frokost anbefaler vi
Californisk Chardonnay fra 770 Miles 95/395,-
Primitivo, Numero Uno 95/395,-*

30. WOKSTEGTE JUMBOREJER 169,-
I karry/kokossauce med grøntsager og ris

31. NUDLER MED KYLLING ELLER JUMBOREJER 159,-
Nudler med krydrede kyllingestykker, grønsager, cashewnødder
i soya/karry/kokossauce og sweetchili

32. KRYDRET KYLLINGEBRYSTFILET 159,-
Kyllingebryst serveret med ris og grønsager i vores svampesauce

33. GRILLET BØF AF OKSEMØRBRAD 150G 189,-
[mellem kl. 10 - 16]
Med grove fritter, garniture og sauce bearnaise

34. ZEHROS TAPASTALLERKEN 179,-
Med tzatziki, humus, laks, kongerejer, ost,
camembert, oliven og skinke

35. KLASSISK STJERNESKUD 169,-
Med alt tilbehør

36. RISOTTO MED MIX CHAMPIGNON 159,-
Med løg, hvidløg, parmesan og persille

37. THAI INSPIREREDE NUDLER 169,-
Med oksekød, grøntsager i sweet chilisauce



SMØRREBRØD

(10 - 16)



*Til smørrebrød anbefaler vi
Italiensk Pinot Grigio fra Bertoldi 95/395,-
Sydfransk rosé fra Doriac 95/395,-*

HØNSESALAT 90,-
Asparges, champignon, sprød serranoskinke og dijonsennep

AVOCADO 80,-
Rygeost og syltede løg

FISKEFILET 95,-
Remoulade

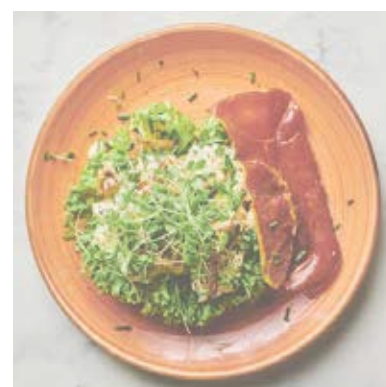
KARTOFFEL MAD 85,-
Mayonnaise, purløg, tomat og ristede løg

FRIKADELLE MAD 85,-
Remoulade, rødkål og syltede agurker

ÆG MED REJER 85,-
Avocado og mayonnaise

LAKS MED RYGEOST 85,-
Røræg og asparges

CHRISTIANSØ SILD 95,-
Sennepscreme, æg og hyldeblomstsyltede sennepskorn



SALATER

(10 - 21)



*Til salater anbefaler vi
Økologisk Riesling fra Greenleaf 95/395,-
Sydfransk rosé fra Doriac 95/395,-*

39. SALADE NICOISE 159,-
Blandet salat, tun, kapers, æg, løg og oliven

40. KYLLINGEBRYST 159,-
Ristet med pinjekerner, bacon, champignon,
peberfrugter og karrydressing

41. LAKS 159,-
Koldrøget laks, avocadocreme, asparges og rejer

42. AVOCADO 159,-
Rejer og Thousand Island dressing

43. CAFE Z 159,-
Kylling, ris, karry, tzatziki og salsa

44. CRISPY CÆSAR 149,-

45. VEGETAR 159,-
Avocado, valnødder, oliven, mozzarella
og basilikum dressing



SANDWICH

Alle vores sandwich serveres med salat, tomat, løg og agurk,
hertil grove giga fritter og hjemmelavet chilimayo eller aioli.
Glutenfri brød + 20,-



*Til sandwich anbefaler vi
Økologisk Riesling fra Greenleaf 95/395,-
Pinotage fra Sydafrika 95/395,-*

50. CLUB SANDWICH 159,-
Saftige kyllingestykker, sprød bacon
og karrydressing

51. SALMON SANDWICH 159,-
Lakseskiver med avocado creme

52. ZEHROS SANDWICH 179,-
Strimler af oksemørbrad med champignon, peberfrugt,
gedeost, salsa, oliven og guacamole

53. TUNMOUSSE 159,-
Tunmousse rørt med rødløg og capers

54. REJESANDWICH 159,-
Æg, asparges, capers og dilddressing

55. KLASSISK HØNSESALAT 159,-
Anrettet på grillet focaccia med frisk grønt og bacon

56. STEAK SANDWICH AF OKSEMØRBRAD 189,-
Rucola, rød peber, løg, Prima Donna ost, grov sennep og remoulade



BURGER & MEXICANSK

Alle vores burgere serveres med salat, tomat, løg og agurk, hertil grove giga fritter og hjemmelavet chilimayo eller aioli. Vores burgere bliver som udgangspunkt grillet medium. Glutenfri brød + 20,-



Til burger & mexikansk anbefaler vi Californisk Chardonnay fra 770 Miles 95/395,- Ripasso della Valpolicella Superiore 125/495,-

59. TRIPPLE MINI BURGER 179,-
Hakkekød, crispy kylling, laks

60. CHEESE & BACON BURGER 169,-

61. VEGETAR BURGER 159,-
Vegansk bøf, briochebolle, romainesalat, tzatziki, BBQ dressing.

62. MEXICANSK BURGER 169,-
Salsa, guacamole og jalapeños

63. CRISPY KYLLINGE BURGER 169,-
Kyllingebryst med BBQ, chilimayo og bacon

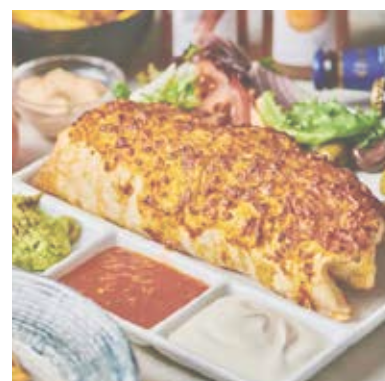
64. HERREGAARDSBØF A LA GAGGI 179,-
Med pommes fritter, ærter og sauce bearnaise

65. PARISERBØF 179,-
Med hele pibetøjet (steges medium)

66. CHILI CON CARNE 179,-

67. BURITTO 219,-
Vælg mellem: kylling eller oksemørbrad serveres med ris, peberfrugt, champignon, ost, oliven, guacamole, salsa, crème fraîche og salat

68. FAJITAS 219,-
Vælg mellem: kylling eller mørbrad serveres med grøntsager, guacamole, salsa, crème fraîche og ost



PASTA



Til pasta anbefaler vi
Californisk Chardonnay fra 770 Miles 95/395,-
Ripasso della Valpolicella Superiore 125/495,-

- 69. SPAGHETTI BOLOGNESE 159,-
- 70. SPAGHETTI CARBONARA 159,-
- 71. PENNE MED OKSEMØRBRAD 169,-
Champignon i flødesauce
- 72. OVNBAKT TORTELLINI 169,-
Champignon og bacon i smeltet ost
- 73. HUSET'S LASAGNE 169,-
- 74. PENNE PASTA 169,-
Kylling, bacon i flødesauce
- 75. FETTUCINI MED LAKS 169,-
Hvidløg, spinat og tomatflødesauce
- 76. TUE'S (#LILLETYKOGSKALDETFYR) 169,-
Pennepasta med mørbrad og bacon i flødesauce
- 77. FETTUCINI MED OKSEMØRBRAD 179,-
Champignon i gorgonzolasauce
- 78. PENNEPASTA MED KONGEREJER 169,-
Hvidløg og tomatflødesauce
- 79. RAVIOLI MED SVAMPE OG TRØFLER 189,-
Serveres i gorgonzolasauce med valnødder



HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med garniture og ad libitum grove giga fritter og sauce



*Til vores hovedretter anbefaler vi
Californisk Chardonnay fra 770 Miles 95/395,-
Chianti Classico fra Rossetti 105/450,-*

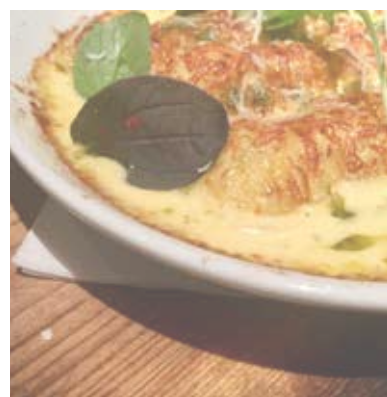
80. OVNBAKT LAKS 289,-
Tomat, rejer, peberfrugt og ost
i cremet sauce

81. PEBERBØF
150g 299,- | 250g 349,-
Af oksemørbrad

82. OKSEMØRBRAD
150g 299,- | 250g 349,-
Vælg mellem:
Gorgonzola, bearnaise eller svampesauce

83. RIBEYE
300g 349,- | 500g 429,-
Med bearnaise sauce

84. PLANKEBØF AF OKSEMØRBRAD
150g 299,- | 250g 349,-
Med hjemmelavet mos
Vælg imellem gorgonzola, peber,
svampe eller bearnaise sauce



BØRNERETTER

89. SPAGHETTI MED KØDSAUCE 99,-

90. KYLLINGE NUGGETS 99,-
Med pommefrites og ketchup

91. BØRNE LASAGNE 99,-

92. FISKE FILLET 99,-
Med pommefrites og remoulade

93. PENNEPASTA 99,-
Med kylling, bacon og flødesauce

94. BØRNEBURGER 99,-
Hakkebøf, ketchup og mayo.
Serveres med fritter og remoulade

IS & DESSERTER

95. PANDEKAGER 99,-
Vanilje is og chokoladesauce

96. BELGISK VAFFEL 109,-
Vanilje is, frugt og chokoladesauce

97. BLANDET IS 89,-

98. BRÆNDETE FIGNER 99,-
I karamelsauce og is

99. TARTUFO TRØFFEL IS 99,-
Kahlua og flødeskum

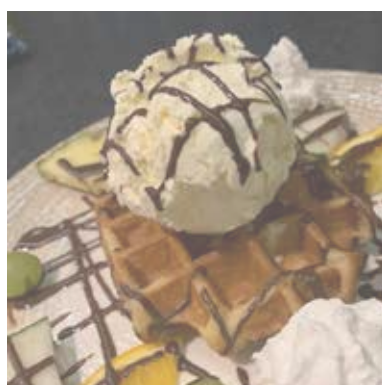
100. LUN BROWNIE 99,-
Vaniljeis og chokoladesauce

101. OSTEANRETNING 129,-

102. DAGENS UDVALGTE KAGER 69,-
Spørg jeres tjener om sortiment

SØDE VINE

	glas	flaske
200. SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER Bordeaux, Frankrig [lys dessertvin, god allroundvin til desserter & ost]	95,-	50 cl. 395,-
205. RUBY PORT, QUINTA DO ESTANHO Oporto, Portugal [klassisk mørk port, oplagt til chokolade & ost]	60,-	375,-
156. SPUMANTE DOLCE, CAPETTA Veneto, Italien [søde bobler, oplagt til desserter med is]		350,-



BOBLER

155. SPARKLING BRUT, MCPHERSON Victoria, Australien [tør]	glas 95,-	flaske 350,-
156. SPUMANTE DOLCE, CAPETTA Veneto, Italien [sød]		350,-

CHAMPAGNE

151. L'ÉLOQUENTE BRUT, JEAN DE LA FONTAINE Charly-sur-Marne, Frankrig		flaske 595,-
152. BRUT IMPÉRIAL, MOËT & CHANDON Épernay, Frankrig		850,-
153. SPECIAL CUVÉE, BOLLINGER Épernay, Frankrig		995,-
154. GRANDE CUVÉE, KRUG Reims, Frankrig		3500,-

ROSÉ

150. ROSÉ, FILARI Abruzzo, Italien [halvtør]	glas 85,-	flaske 325,-
157. NEGROAMARO ROSÉ, I MURI Charly-sur-Marne, Frankrig [sød]		365,-
158. LES EMBRUNS, DORIAN d'Oc, Frankrig [tør]	95,-	395,-
159. ZEHROS' ROSÉ, CHÂTEAU L'ESCARELLE [ØKØ] Provence Mediterané, Frankrig [tør / 150cl.]		magnum 950,-

ALKOHOLFRI VIN

203. RAWSON RETREAT 0,5%, RØD EL. HVID Semillon/Chardonnay el. Cabernet Sauvignon		325,-
--	--	-------



HVIDVIN

KRAFTIGE & FYLDIGE glas flaske
// gode til fisk og skaldyr, flødebaseret pasta, samt salater

161. CHARDONNAY, 770 MILES 95,- 395,-
Californien, USA [blød & cremet]

164. SAUVIGNON BLANC, INVINITI [VEGAN] 95,- 395,-
Marlborough, New Zealand [frugtig & aromatisk]

169. CHARDONNAY, BOGLE WINERY [CERTIFIED GREEN] 650,-
Californien, USA [kraftig & cremet]

167. MEURSAULT, CHARTRON ET TREBUCHET 1200,-
Bourgogne, Frankrig [tør & kraftig]

FRISKE & TØRRE glas flaske
// gode til smørrebrød, tomatbaseret pasta, samt lette retter

160. TREBBIANO, FILARI 85,- 325,-
Abruzzo, Italien [mild & blød]

162. PINOT GRIGIO, BERTOLDI 95,- 395,-
Garda, Italien [smagfuld & sprød]

165. SANCERRE, DOMAINE TABORDET 595,-
Loire, Frankrig [frisk & mineralsk]

166. CHABLIS 1ER CRU, CHARTRON ET TREBUCHET 895,-
Bourgogne, Frankrig [tør & fyldig]

FRUGTIGE & HALVTØRRE glas flaske
// lette retter, tomatbaseret pasta, samt salater

163. RIESLING, GREENLEAF [ØKO] 95,- 395,-
Rheinhessen, Tyskland [frisk & frugtig]

170. GROS MANSENG, HAUT MARIN 95,- 395,-
Gascogne, Frankrig [sød & blød]

168. PINOT GRIS, PAUL SCHNEIDER 550,-
Alsace, Frankrig [cremet & karakterfuld]

171. PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FRANCE 995,-
Bordeaux, Frankrig [frisk & fyldig]



RØDVIN

<u>KRAFTIGE & SØDMEFULDE</u>	<u>glas</u>	<u>flaske</u>
// gode til tunge pastaretter og kraftige el. krydrede kødretter		
193. PRIMITIVO, NUMERO UNO Puglia, Italien [saftig & frugtig]	95,-	395,-
192. NEGROAMARO, DANESE QUINDICI Verona, Italien [blød & 15% alc.]	95,-	395,-
191. BARBERA, VOLÉ Piemonte, Italien [frugtig & blød]	105,-	450,-
186. AMARONE, SEMPREBON Valpolicella Classico, Italien [silkeblød & kompleks]		625,-
<u>TØRRE & ELEGANTE</u>	<u>glas</u>	<u>flaske</u>
// gode til lette retter & magert kød		
194. PINOTAGE, CAPE SPRINGS Western Cape, Sydafrika [karakterfuld & krydret]	95,-	395,-
188. PINOT NOIR, BOGLE Californien USA [medium fyldig & let fadlagret]	125,-	495,-
184. PINOT NOIR, JUGGERNAUT Californien, USA [saftig & silkeblød]		650,-
182. GEVREY CHAMBERTIN, CHARTRON ET TREBUCHET Bourgogne, Frankrig [potent & kompleks]		1300,-
<u>SAFTIGE & CHARMERENDE</u>	<u>glas</u>	<u>flaske</u>
// gode til tomatbaseret pasta, burger & sandwich		
190. MONTEPULCIANO, FILARI Abruzzo, Italien [mild & blød]	85,-	325,-
195. ZINFANDEL, 770 MILES Californien, USA [frugtig & blød]	95,-	395,-
187. RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON Valpolicella Classico, Italien [saftig & karakterfuld]	125,-	495,-
181. BRUNELLO DI MONTALCINO, POGGIO CONTE Toscana, Italien [tør & kompleks]		950,-



RØD VIN

TØRRE & KRAFTIGE	glas	flaske
// gode til oksekød, samt retter med svampe		
189. CHIANTI CLASSICO, TENUTA ROSSETTI Rhône, Frankrig [blød & rund]	105,-	450,-
185. BAROLO, POIANA Piemonte, Italien [tør & tanninrig]	145,-	750,-
183. CHATEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE GRAND VENEUR Rhône, Frankrig [krydret & kompleks]		995,-
178. FLOR DE PINGUS, DOMINIO DE PINGUS Ribera del Duero, Spanien [krydret & tempramentsfuld]		1500,-
177. TIGNANELLO, ANTINORI Toscana, Italien [blød & karakterfuld]		2100,-
176. SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO Bolgheri, Italien [kompleks & potent]		3995,-

PRIVATE DINING

Ønsker man en privat og eksklusiv middag, anbefaler vi vores Camelot rum i kælderen. Kontakt os på cafe@zehros.dk eller tal med den daglige leder på caféen.



**ZEH
ROS**
NO.39