

DAGSMENU

Køkkenets åbningstider:
man - søn: 09.30 - 16.00



DET LETTE

Kan ikke købes under Weekend Brunchbuffet

OMELET M/U SKINKE

med champignon, peberfrugt, spinat, Gammel Knas, husets mixsalat, ristet hjemmebagt surdejsbrød og smør 110,-

CROISSANT ELLER SURDEJSBOLLE

med Arla Unika Gammel Knas, smør og hjemmelavet syltetøj 45,-

BRUNCH (09.30-13.00)

Røræg med karse *eller* 2 spejlæg med karse *(tilføj bacon +15,-)* 35,-
Gourmet brunchpølser (2 stk.) 32,-
Avocado med nøddedrys, semidried tomater og syltede rødløg 32,-
Laks med rygeost, radiser og knækbrød 38,-
Skyr bowl med frisk frugt, kokosflager og müsli 38,-
Croissant, surdejsbolle eller rugbrød (med smør) 25,-
Gammel Knas med syltede valnødder og hjemmelavet syltetøj 25,-
Sprød urtekylling med timian og citron (2 stk.) med chilimayo 38,-



BRUNCHBUFFET

LØRDAG & SØNDAG 09.30-14.00

DEN POPULÆRE BRUNCHBUFFET

- *ad libitum i 2 timer*

Pr. pers. 175,- · Børn (3-12 år) 90,- · Børn under 3 år *gratis*

BRUNCHBUFFET INKLUSIV DRIKKEVARER

(filterkaffe, the, æble- og appelsinjuice)

Pr. pers. 260,- · Børn (3-12 år) 135,- · Børn under 3 år *gratis*

BRUNCHBUFFET INKLUSIV DRIKKEVARER & BOBLER

(filterkaffe, the, æble- og appelsinjuice & 1 glas bobler eller Mimosa)

Pr. pers. 300,-



ÉTAGÉRE

- *Vælg din favorit opsats*

FROGGY'S CHARCUTERI - *rigeligt til én, nok til to*

med Gammel Knas, Tommes de Savoie, Hvid Dame, Lomo, oksepølse, Hr. Nielsen skinke, ølpinde-pølser, rosmarinfilet, knækbrød, brødstænger, ristet hjemmebagt surdejsbrød, pesto, hummus, oliven, semidried cherrytomater, tomat-friskost, syltede valnødder og mixsalat 190,-

FROGGY'S SKALDYRS- & FISKEFAD

med pil-selv-rejer, dampede blåmuslinger, torsk i øldej, hjemme-rørt laksesalat med urter, kartoffelsalat med fynsk rygeost og radiser, mixsalat, aioli, frisk citron, rugbrød, surdejsbrød og smør 190,-

FROGGY'S REJER & ROSÉ - *ad libitum i 2 timer*

med grønlandske søkogte pil-selv-rejer, kartoffelsalat med fynsk rygeost og radiser, mixsalat, aioli, frisk citron, smør, ristet hjemmebagt surdejsbrød. Hertil serveres kølig Rosé vin 299,-

AFTERNOON TEA

med agurke- & laksesandwich, konditorkager, petit fours, frisk bær og frugt. Hertil the og filterkaffe *ad libitum* 160,-
Tilkøb: Valgfri varm drik, friskpresset juice eller milkshake (ikke ad libitum) + 25,-
Tilkøb: 1 glas bobler + 50,-



DET GRØNNE

FROGGY'S CÆSAR SALAT

med paneret kylling, bacon, crisp salat, cherrytomater, Cæsardressing, Grana Padano og friskbagte brødcroutoner 150,-

FROOGGY'S POKÉ BOWL

med vilde ris rørt med sesam, edamame bønner, avocado, kimchi med fiskesovs, mango, revet gulerod, cherrytomater, broccoli, forårsløg og Froggy's signaturdressing 135,-

Tilkøb: Paneret kylling med teriyaki og wasabimayo 35,-

Tilkøb: Laksetatar med mandarindressing og teriyaki 35,-

Tilkøb: 5 stk. Halloumi sticks med teriyaki og wasabimayo 35,-



SMØRREBRØD

1 stk. 90,-

ÆG OG REJER med citron, tomater, mayo, dilddressing og karse

PANDESTEGT FISKEFILET med håndpillede rejer og remoulade

KOLDRØGET LAKS med røræg, ørredrogn, agurk, rygeost og radiser

HØNSESALAT med æble, syltede rødløg og sprød bacon

AVOCADO med nøddedrys, semidried tomater og syltede rødløg

KARTOFFEL med fynsk rygeost, radiser og bacon



FROGGY'S KONDITORI

SE VORES KAGEMONTRE

med udsøgte kager og petit fours fra vores helt eget konditori

20% STUDIERABAT** PÅ MADEN ALLE DAGE TIL KØKKENET LUKKER

(*gælder KUN for den studerende - ikke hele bordet.

**gælder ikke på brunchbuffet, tilbud eller pakker)



BURGER MENU

Med pommes og 1 valgfri dip (*søde kartofler i stedet? +15,-?*)

glutenfri bolle + 20,-

BREAKFAST BURGER

skinke og bacon i Potato Buttermilk Bun med spejlæg, mayo, crisp salat, tomat og revet Gammel Knas 170,-

BACON CHEESEBURGER

200 gr. oksekød fra Grambogård i Potato Buttermilk Bun med jalapeñosmayo, Monterey Jack, bacon, crisp salat, tomat, syltede rødløg og syltede agurker 170,-
Tilkøb: Double? (Ekstra oksekød, ost & bacon) + 45,-

FISH N' CHIPS BURGER

torsk i øldej i Potato Buttermilk Bun med sauce tartar, vinegar kartoffelchips, crisp salat, tomat, syltede rødløg og citron 170,-

SPRØD KYLLINGEBURGER

paneret kylling i Potato Buttermilk Bun med teriyaki, chilimayo, crisp salat, agurk, syltede rødløg og coleslaw 170,-

OKSE SHORT RIB BURGER

okse short rib i Potato Buttermilk Bun med jalapeñosmayo, rysteribs, rodfrugtchips, blåskimmelost, crisp salat, coleslaw og revet Gammel Knas 170,-



PASTA

Glutenfri pasta + 25,-

LAKSEPASTA

ravioli med spinat og ricotta, piment sauce, stegt laks, broccoli, spinat, revet Gammel Knas, toppet med urter 165,-

FROGGY'S PASTA

hakket oksekød i flødesauce, spinat, bacon, løg, jalapeños, revet Gammel Knas, toppet med urter 165,-
Tilkøb: Kylling i stedet for oksekød + 10,-



FROGGY'S SPECIALS

Kokkens yndlingsspecialiteter

MÅNEDENS RET - *spørg en tjener*

FROGGY'S NACHOS

med sprøde tortillachips, cheddarost, salsa, rødløg, forårsløg, jalapeños og 3x dips (Guacamole, salsa eller creme fraiche) 140,-
Tilkøb: Kylling + 25,-

FROGGY'S STJERNESKUD

med friskpaneret fiskefilet, dampet rødspættefilet og koldrøget laks på ristet surdejsbrød, hertil håndpillede rejer, ørredrogn, asparges, citron, tomatdressing og hjemmelavet mayo 180,-

FROGGY'S MOULES FRITES

med pommes frites, aioli, hvidvinsdampede blåmuslinger, hjemmelavet muslingesauce, brødcroutoner og urter 180,-

DANSK HAKKEBØF

200gr. hakkebøf fra Grambogård med bløde løg i Madagaskar pebersauce, kartofler, sæsonens grønt, syltede agurker, syltede rødbeder, persille, rugbrød og smør 180,-

200GR. OKSE STRIPLOIN, DON PEDRO, URUGUAY

med sæsonens grønt, valgfri kartoffel (pommes frites med salt, søde kartofler eller hasselback kartofler med urtecreme) samt valgfri sauce (Whiskysauce, Bearnaisesauce eller Madagaskar pebersauce) 180,-

250GR. RIBEYE, ANGUS LAS PIEDRAS CARNE DEL FUEGO, URUGUAY

med sæsonens grønt, valgfri kartoffel (pommes frites med salt, søde kartofler eller hasselback kartofler med urtecreme) samt valgfri sauce (Whiskysauce, Bearnaisesauce eller Madagaskar pebersauce) 250,-



SNACKS & DIPS

SPRØDE POMMES FRITES med salt inkl. 1 valgfri dip 60,-

SPRØDE SØDE KARTOFLER inkl. 1 valgfri dip 75,-

HALLOUMI STICKS (3 stk.) med chilimayo 50,-

SPRØD URTEKYLLING (3 stk.) med timian, citron og chilimayo 58,-

SPRØD FORÅRSRULLE MED REJER med chilimayo, teriyaki og sesam 35,-

HUSETS MIXSALAT med semidried tomater, oliven og vinaigrette 35,-

RISTET HJEMMEBAGT SURDEJSBRØD (2 skiver) med smør 20,-

OLIVEN 35,-

AVOCADOCREME med grissini stænger 45,-

ØLPINDE-PØLSER (5 stk.) 35,-

DIP & DRESSING - *vælg mellem* 10,-

Guacamole, Salsa, Creme fraiche, Mayo, Trøffelmayo, Aioli, Chilimayo, Bearnaise mayo, Ketchup, Tartarsauce, Wasabimayo, Mandarin dressing



BØRNEMENU

Til vores gæster under 12 år

SPRØDE NUGGETS

nuggets, grøntsagsstave, pommes, remoulade og ketchup 95,-

CHEESEBURGER ELLER KYLLINGEBURGER

hakkebøf eller paneret kylling i Potato Buttermilk Bun med mayo, ost, crisp salat, pommes frites og tomatketchup 110,-

DRIKKEVARER



FRISK JUICE

Man-søn 09.30 - 16.00

FRISKPRESSET JUICE

Friskpresset appelsinjuice
Friskpresset æblejuice

lille: 40,- • mellem: 60,- • stor: 75,-

Jordbær, blåbær, æble og ananas 40 cl.
Rødbede, gulerod, appelsin og ingefær 40 cl.

65,-
65,-

POWERSHOT

Ingefær og æble

25,-



KOLDE DRIKKE

SODAVAND

Pepsi Max, Pepsi, 7UP,
Faxe Kondi, Faxe Kondi Appelsin eller Mirinda Lemon

30 cl. 40,- • 50 cl. 60,- • 75 cl. 75,-

VAND M/U BRUS

Thoreau kande 75 cl.
Isvand med citrus - *gratis ved køb af andre drikkevarer*

40,-
15,-

REINE DES LIMONADES 33 cl. - *fransk opskrift siden 1921*
Pamplémousse

50,-

HUSETS HJEMMELAVET LEMONADE 40 cl.
Husets egen opskrift

45,-

REBÆL LEMONADE 25 cl. - *"Don't panic, it's all organic"*
Fersken-Iste med hvid te og citronverbena

45,-

ADELHARDT SAFT, ØKOLOGISK, 25 cl.
Hyldeblomst, Rabarber eller Hindbær

40,-

SODAVAND PÅ FLASKE 25 cl.
Pepsi Max, Pepsi, Faxe kondi 0, Faxe Kondi,
Faxe Kondi Appelsin eller Mirinda Lemon

40,-

ENERGIDRIK

Faxe Kondi Booster Sort 33 cl.
Red Bull Original eller Red Bull Sugarfree 25 cl.

40,-
45,-

MILKSHAKES 40 cl. (09.30 - 20.00)
Jordbær, Blåbær, Chokolade eller Oreo

60,-

Pynt din shake med flødeskum, skumfiduser og/eller chokolade

+ 10,-



VARME DRIKKE

ØKO & FAIRTRADE KAFFE - *nøje udvalgte bønner fra Kenya, AA+*

Filter 100% Arabica

kop: 35,- • refill: 20,- • kande: 80,-

Stempelkaffe

lille: 40,- • stor: 85,-

Espresso

35,-

Americano

40,-

Flat White

40,-

Cortado

40,-

Café Latte

55,-

Cappuccino

55,-

Café Latte Orange - *med orangechokolade*

60,-

Cappuccino Vinesse - *med flødeskum og kanel*

60,-

Islatte

50,-

Irish Coffee

70,-

Tilvalg:

Sirup: Karamel, Vanilje, Hasselnød

Økologisk havredrik

Laktosefri mælk

+ 5,-

+ 5,-

+ 5,-

THE kop: 30,- • refill: 20,- • kande: 60,-

Kvindedrømme urte-the, Earl Grey,
Roiboos (*koffeinfri*), Grøn og hvid the med havtorn, Cool Mint

CHAI - sukkerfri

Chai Latte

Iced Chai Latte

55,-

60,-

VARM CHOKOLADE

Varm kakao - *med flødeskum og skumfiduser*

55,-

20% STUDIERABAT*** PÅ MADEN ALLE DAGE TIL KØKKENET LUKKER

(*gælder KUN for den studerende - ikke hele bordet.

**gælder ikke på brunchbuffet, tilbud eller pakker)

***gælder ikke premium flasker - spørg tjener)



ØL & COCKTAILS ON TAP

FADØL

Odense Pilsner
Odense Classic

33 cl. 44,- • 50 cl. 62,- • 75 cl. 82,- • 2L kande 198,-

SPECIAL FADØL 40 cl.

Albani 1859
Heineken Silver
Anarkist New England IPA
Anarkist Bloody Weizen
Anarkist Fizzy Lime
Affligem Double
Schiøtz Mørk Mumme
Sæsonens fadøl - *spørg en tjener*

72,-

Serveringsbræt - *med 4 forskellige specialøl 4 x 15 cl.*

100,-

FLASKEØL 33 cl.

Odense Pilsner
Odense Classic
Sol
Heineken 0,0%
Anarkist Hazy IPA 0,5%
Früli Strawberry Beer

40,-

40,-

56,-

52,-

52,-

55,-

CIDER

Nørrebro Bryghus Æble Cider

40 cl. 62,- • 2L kande 198,-

COCKTAILS ON TAP

Nohrlund Raspberry & Peach
Nohrlund Mango Smash

40 cl. 72,- • 2L kande 250,-



HVIDVIN

Sauvignon Blanc, Frankrig, La Font Du Mirail 1 gl. 75,- 1/1 fl. 425,-

Chardonnay, Frankrig, Grande Courtade
Famille Fabre 1 gl. 75,- 1/1 fl. 425,-

Riesling, Tyskland Rheingau, Qualitetswein
Balthasar Ress 1 gl. 80,- 1/1 fl. 455,-

Pinot Grigio, Økologisk, Sicilien Italien, Valla di Mare 1/1 fl. 440,-

Chablis, Frankrig, Reserva de Vaudon 1/1 fl. 650,-



ROSÉVIN

Decoré, Frankrig, Cote de Gascogne 1 gl. 75,- 1/1 fl. 395,-



RØDVIN

11.th Hour Celler Pinot Noir, Californien, Scotto Wines 1 gl. 75,- 1/1 fl. 440,-

Côtes du Rhône, Frankrig, Saint Esprit Rhone 1 gl. 85,- 1/1 fl. 480,-

Barbera d'Alba, Piemonte Italien, GD Vajra 1 gl. 100,- 1/1 fl. 575,-

Ripasso Vapolicella, Classico Superiore,
Veneto Italien, Rizzardi 1/1 fl. 525,-



BOBLER

Moscato d'Asti, Fioco di Vite 1 gl. 65,- 1/1 fl. 380,-

Crémant d'Bourgogne, Brut de Charvis 1 gl. 70,- 1/1 fl. 420,-

Cava Rose, Pinot Noir, Pedendes 1 gl. 70,- 1/1 fl. 420,-

Mumm Champagne, Brut Impérial NV 1/1 fl. 600,-

Mumm Champagne, Demi-Sec 1/1 fl. 645,-

Moët & Chandon Champagne, Nectar Impérial 1/1 fl. 750,-

Moët & Chandon Champagne, Ice Impérial 1/1 fl. 850,-

Deutz Rosè, Brut, Demi-Sec Champagne 1/1 fl. 950,-

Dom Perignon, Vintage Champagne, Brut 1/1 fl. 3000,-

Moët & Chandon Champagne Ice, Double Magnum (3 ltr.) 1/1 fl. 6.500,-



COCKTAILS/MOCKTAILS

Se vores drinkskort