



CAFÉ
CHINO
RESTAURANT & BAR

M E N U K O R T

Vi åbnede dørene første gang i oktober 2005 på Reventlowsvej. I februar 2013 kunne vi istedet byde velkommen i det gamle Brandts klædefabriks kedelhus.

Vi står tidligt op for at give dig et måltid af høj kvalitet. Vi starter dagen med at bage brød og skære lokale Økologiske kartofler til pommes frites.

Vi forbereder størstedelen af vores råvarer selv, for at du får den bedste oplevelse.

Konceptet ”Få det som du vil have det” er et byg-selv koncept, hvor man selv udvælger det, man ønsker fra kortet. Fokus er på vores Byg-Selv-Brunch & Byg-Selv-Burger.

Brunchen sammensætter du selv ud fra et bredt udvalg af lækre elementer, hertil serveres friskbagt brød, rugbrød & smør.

Burgerne er heldigvis aldrig gået af mode, burgerne er vores passion og kerneydelse. Smagsoplevelse, udseende og kvalitet kendetegner vores burgere, der er bygget på kærlighed fra inderst til yderst.

BRUNCH (Serveres til kl. 14.30)

BYG SELV BRUNCH

Sammensæt din egen brunch ud fra de nedenstående lækre valgmuligheder. Din brunch serveres med brød, rugbrød og smør ad libitum.

Vælg 5 dele 126,-

Tilkøb pr. del +21,-

Hvis I vil dele +21,-

DET VARME

- Scrambled eggs af friske lokale Økologiske æg
- Håndskårne Økologiske pommes frites med aioli
- Italienske varmrøgede brunchpølser
- Toast med cheddar & pesto
- Sprødstegt bacon
- Stegte champignon
- Hjemmelavet lun leverpostej & agurker

PÅLÆGGET

- Røget laks med pesto (Tillæg 6,-)
- Hjemmerørt tunsalat
- Serranoskinke
- Koldrøget hjorteinderlår med peberrod & ribsgele (Tillæg 8,-)
- Hjemmelavet hønsesalat

OSTEN

- Mellemlageret Riberhus skiveost
- Fransk landbrie med jordbærkompot
- Økologisk Vesterhavssost (Tillæg 6,-)
- Hjemmelavet fynsk rygeostsalat
- Æblerøget cheddar (Tillæg 6,-)

OLIVEN

- Kalamata uden sten

DET SØDE

- Pandekage med sirup
- Hjemmebagt brownie med creme fraiche
- Frisk frugt
- Græsk yoghurt med jordbærkompot og honningristede havregryn

Du kan ved selskaber på min. 8 personer få fadbuffet med 7 ting ad libitum til 139,- pr. kuvert.

Hør nærmere i baren eller besøg vores hjemmeside www.cafechino.dk

DRIKKEVARER (Til kl. 16)

FRISKPRESSET APPELSINJUICE

Lille (25 cL) 48,-

Stor (40 cL) 56,-

KAFFE AD LIBITUM

(Frelsens Gourmet Blend)

34,-

En stor portion

SCRAMBLED EGGS & BACON

af friske lokale Økologiske æg
Hertil rugbrød & smør

89,-

LETTE RETTER

RØGET LAKS

Med hjemmerørt rygeostsalat & grønne asparges.
Hertil hjemmebagt brød & smør 79,-

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin, citrongræs & fløde
Serveres med hjemmebagt brød & smør 79,-

TIGERREJER & AVOCADO

Stegt i sød chilisaucе og hvidløg.
Hertil hjemmebagt brød & smør. 89,-

BRUSCHETTA

2 slags brød med:
Salsa, gratineret cheddar & mozerella.
Serano skinke & grøn pesto.

59,-

God at dele, eller som hovedret til én

NACHOS

Sprøde gyldne chili majschips med cheddar,
jalapeños, oliven & hjemmelavet tomatsalsa.
Hertil hjemmelavet guacamole
& creme fraiche. 89,-

NACHOS MED KYLLING

Sprøde gyldne chili majschips med cheddar,
jalapeños, oliven & hjemmelavet tomatsalsa,
guacamole, creme fraiche samt BBQ
marinerede kyllingestykker. 114,-

SNACKKURV

Sprøde håndskårne Økologiske pommes
frites, mozzarella sticks, chili cheese tops og
løgringe med aioli og BBQ dip. 79,-

SANDWICH (Til kl. 16.00)

*Vores sandwiches laves i en hjemmebagt bolle med
sprød blandet salat, agurk, rødløg og tomat.*

CLUB SANDWICH

Med kylling, bacon og karrydressing. 89,-

SERRANO SANDWICH

Med lufttørret serranoskinke, skiveost,
grøn pesto og creme fraiche. 84,-

RØGET HJORT

Bøgerøget hjorteinderlår med peberrod
og ribsgele. 89,-

SPICY TUNA

Tunsalat med røget chili og sød salsadressing.
79,-

RØGET LAKS

Med hjemmelavet pesto. 89,-

*Til alle vores sandwiches tilbyder vi
lækre Økologiske håndskårne pommes
frites med valgfri dip til 35,-*

BØRNERETTER

Kun for børn under 12 år

ONKEL JOAKIMS SKATTEKISTE

Sprøde gyldne nuggets og håndskårne Økologiske
pommes frites. Hertil ketchup. 64,-

KYLLINGEBURGER

Serveres med ketchup og håndskårne Økologiske
pommes frites. 79,-

CHINOS BØRNEBURGER

Serveres med ketchup og håndskårne Økologiske
pommes frites. 89,-

BURGERE

Alle burgere bliver serveret med lokale
Økologiske håndskårne pommes frites med
valgfri dip.

Vores bøffer steges en smule rosa.

Ønskes bøffen stegt anderledes, meldes dette
ved bestilling.

1

VÆLG BURGER

Chinos burger - Burgerdressing & ketchup	126,-
BBQ burger - BBQ dressing	126,-
Chipotle burger - Røget chilimayo & ketchup	126,-
Karry burger - Karry-dressing & ketchup	126,-
Fynbo burger - Rygeostsalat, syltet løg, peberrod & ketchup	146,-
Tijuana burger - Røget chilimayo, salsa, guacamole, tortillachips & jalapeños	146,-

2

VÆLG KØD

Bøf på 250 g
Kyllingefilet på 175 g
Linsebøf - indeholder Økologiske æg

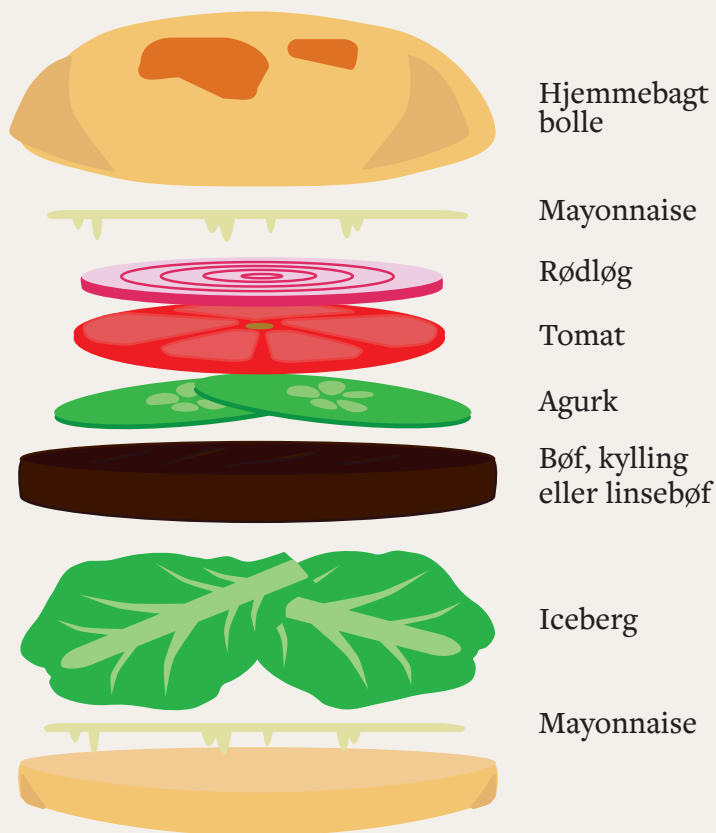
Double D:
2x bøf, kyllingefilet eller linsebøf +30,-

3

VÆLG DIP

Bearnaise-mayo
Mayonnaise
Chipotle-mayo (af røget chili)
Aioli (krydret hvildløgsmayo)
BBQ
Hjemmelavet tomatsalsa

Alle burgere indeholder:



VÆLG TILBEHØR

Cheddarost	6,-
Dana Blue	9,-
Bacon	9,-
Lokalt Økologisk spejlæg	9,-
Hjemmelavet guacamole	20,-
Chili cheese tops (pr. stk)	5,-
Mozzarella sticks (pr. stk)	5,-
Løgringe (3 stk)	10,-
Ekstra dip	6,-
Ekstra Økologiske pommes frites u/dip	29,-

SÆSON

MOULES FRITES

Blåmuslinger dampet i hvidvin, limegræs & fløde.

Hertil håndskårne økologiske pommes frites med aioli

139,-

VORES BRÆT

CHARCUTERIE BRÆT

Serveres med brød og smør

Varmrøget italiensk pølse, bøgerøget hjorteinderlår med ribsgele & peberrod, lufttørret serranoskinke med letsyltede løg, hjemmelavet leverpostej, ristede rugbrødschips & friske agurker, snackpeber-pesto & Kalamata oliven

159,-

OSTE BRÆT

Serveres med brød og smør

Økologisk Vesterhavsost, fransk landbrie med jordbærkompot, fynsk rygeostsalat, mellemlagret skiveost, æblerøget cheddar, Kalamata oliven, snackpeber-pesto, ostekiks, & ristede rugbrødschips

129,-

MIX BRÆT

Serveres med brød og smør

Æblerøget cheddar, fynsk rygeostsalat, økologisk Vesterhavsost, jordbærkompot, Kalamata oliven, røget laks, hjemmelavet hønsesalat, hjemmelavet leverpostej, ristede rugbrødschips, agurker & snackpeber-pesto

169,-

PASTARETTER

PASTA BLUE CHEESE

Med kylling, fløde, rødløg, sorte oliven, jalapeños, Dana Blue og bacon. 139,-

CHINOS PASTA

Med stykker af svinemørbrad, champignon, fløde, løg og bacon i en hjemmelavet krydret tomatsauce med hvidvin og rosmarin. 139,-

KARRY PASTA

Med tigerrejer, fløde, peberfrugt, hvidløg, chili og løg i en karry-tomatsauce. 139,-

MEXIKANSK PASTA

Med kylling, fløde, champignon, jalapeños, salsa og løg. 129,-

WOK MED JASMINRIS

Består af grøntsager, hvidløg & peanuts i sød chilisauce.

WOK KYLLING 139,-

WOK TIGERREJER 159,-

DESSERTER

Hjemmelavet is *Serveres i små glas*

Jordbærflødeis
Hindbærsorbet
Månedens is (spørg tjeneren)

1 kugle 22,- 2 kugler 40,- 3 kugler 58,-

SALATER

Vores salater serveres med brød & smør.

BBQ MARINERET KYLLING

Indeholder sprød blandet salat, agurk, tomat, rødløg, gulerødder, hvidkål, oliven, jalapeños, cornichoner, croutoner, tørrede tranebær og valgfri dressing.

Ekstra kylling. 124,-
+25,-

SALAT NICOISE

Med tun og Økologisk æg.

Indeholder sprød blandet salat, agurk, tomat, rødløg, gulerødder, hvidkål, oliven, jalapeños, cornichoner, croutoner, tørrede tranebær og valgfri dressing.

119,-

RØGET LAKSE SALAT

Med røget laks og rugbrødschips

Indeholder sprød blandet salat, agurk, syltet løg, gulerødder, cornichoner, tørrede tranebær, hvidkål og valgfri dressing.

139,-

VALGFRI DRESSING

Creme fraiche, karry-abrikos, hvidløg, hjemmelavet grøn pesto eller olie/eddike.

PANDEKAGER

Serveres med hjemmelavet jordbærflødeis 69,-

HJEMMEBAGT BROWNIE

Serveres med hjemmelavet hindbærsorbet 69,-

VARME DRIKKE

FILTERKAFFE <i>ad libitum</i> (Frellsens Gourmet Blend)	34,-
CAFFE LATTE <i>single shot</i>	34,-
<i>double shot</i>	40,-
<i>Go large</i>	+6,-
CAFFE LATTE "L.A." BOUNTY	49,-
CAPPUCCINO <i>double shot</i>	39,-
ESPRESSO <i>single shot</i>	22,-
<i>double shot</i>	28,-
ESPRESSO MACCHIATO	34,-
ISKAFFE <i>lavet på vaniljemælk</i>	38,-
CHAI LATTE	34,-
TE <i>flere varianter</i>	34,-
VARM KAKAO <i>med flødeskum</i>	34,-
CHOKO LATTE	46,-
KAFFESIRUP (Karamel, vanilje eller hasselnød)	4,-
IRSK KAFFE (2 cL Tullamore Dew og flødeskum)	49,-

**Hjemmebagt
chocolate-chip cookie**
15,-

DRIKKEVARER

VORES EGNE HJEMMELAVEDE DRIKKEVARER

MILKSHAKE (<i>Jordbær eller banan</i>) 50 cL	54,-
SMOOTHIE (<i>Jordbær & banan med Earl Grey</i>) 50 cL	54,-
FRISKPRESSET LEMONADE 50 cL	54,-
SODAVAND (<i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Danskvand etc.</i>)	
Lille (30 cL)	36,-
Mellem (50 cL)	44,-
Stor (80 cL)	59,-
ØKOLOGISK SØBOGAARD (<i>Hyldeblomst, solbær, hindbær eller blåbær</i>) 25 cL	39,-
RED BULL ENERGIDRIK 25 cL	39,-
ISVAND <i>pr. kuvert</i> 50 cL	12,-

SPECIALØL

SCHIØTZ, BOHEMIAN PILS

5,0 %, 50 cL 79,-
Målet med Bohemian Pils er at fremstille den ultimative pilsner. Inspirationen er som Saazer og Kazbek humlen og den gulvmaltede pilsner malt, hentet i Plzen. Herudover indgår der tre andre malte, havre og et strejf af æble og kvæde.

SCHIØTZ, GYLDEN IPA

5,9 %, 50 cL 79,-
Udover den kraftige humlekarakter, som er IPA'ens særkende, har denne Schiøtz Gylden IPA, som alle øl fra Schiøtz, en inspiration fra botanikken, der giver den yderligere smagskompleksitet.

SCHIØTZ, BELGISK IPA

5,9 %, 50 cL 79,-
Schiøtz Belgisk IPA er en crossover øl - en belgisk Blonde Ale, med en US IPA karakter. Superaromatisk med krydrede frugtnoter fra citrus, hyldeblomst og guava.

SCHIØTZ, MØRK MUMME

6,5 %, 50 cL 79,-
Mumme var en kraftig, mørk og maltet øltype fra den sene middelalder. Måske den ølbryggeren forkælede sig selv med. I denne version har vi tilføjet et strejf af nordiske bær.

SOL, MEXICO

4,5 %, 33 cL 59,-
Krystalklar med en gylden majsgul farve. Øllen er let perlende. Duften er mild og sødlig af korn og strå, citrusagtig frugtighed fra den tilsatte amerikanske humle.

DANSKE FADØL

(Odense, Odense Classic eller 1859)

Lille (25 cL) 39,-
Mellem (50 cL) 59,-
Stor (75 cL) 79,-

SHANDY-ØL

(25 cL alm. øl & 25 cL Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Faxe Kondi eller Ginger Ale)
50 cL 59,-

Få en mellem dansk fadøl efter kl. 22 til en lille fadøls pris.

UDENLANDSKE FADØL

EDELWEISS DUNKEL 5,5 %

Den er naturlig uklar og er kastaniebrun i farven, og leder tankerne mod vanilje, kanel og smagen af ristet malt. Den er kraftig i smagen og er krydret i eftersmagen.

Lille (25 cL) Stor (50 cL) 49,-/69,-

EDELWEISS HEFETRÜB 5,5 %

Den er naturlig uklar med en karakteristisk frugtsmag og et strejf af bananduft. Øllen er forfriskende livlig, og præget af en krydret smag i ganen.

Lille (25 cL)/Stor (50 cL) 49,-/69,-

DANSKE FLASKEØL

REFSVINDINGE ALE NO. 16

5,7 % 33 cL 38,-

ROYAL, ØKOLOGISK PILSNER

4,8 % 33 cL 38,-

FYNSK FORÅR

4,6 % 33 cL 59,-
En overgæret øl, der under brygningen tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig fornemmelse af dansk forår.