

risico

Café / Restaurant

Tobaksvejen 2B, 2860 Søborg
Telefonnummer: 52 52 69 68

Brunch

11 - 14

Brunch 169,-

Røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, salsa marinerede pølser, frugt, røget laks med hvidløgscreme, brødkurv med smør

Vegetar Brunch 169,-

Vegetar m. røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, hummus, oliven og frugt, brødkurv med smør

Omeletter 149,- pr. ret

11- 15

Serveres med salat og fries, vælg mellem

- Pepperoni
- Tomat og ost
- Kylling og portobello

Sandwichs 149,- pr. ret

Tun

Tunmousse, salat og fries

Laks

Røget laks, salat, hvidløgscreme og fries

Kylling

Kyllingebryst, mozzarella, pesto, salat og fries

Kylling & karry

Kylling, bacon, karry dressing, salat og fries

Mozzarella

Gratineret sandwich med mozzarella, tomat, pesto og fries

Børn u. 12 år

Alle inkl. is til dessert

Kyllingefilet 99,-
Med pommes frites

Burger 99,-
Med pommes frites

Kalvefilet 99,-
Med pommes frites

Pasta 99,-
Med kylling og flødesauce

Nuggets 99,-
Med pommes frites

IS 45,-

Smørrebrød

1 stk. 90,- 2 stk. 139,-
11- 15

pr. person
inkl. snaps +50,-

- Æg og rejer
- Tunmousse
- Rødspættefilet med remoulade
- Røget laks med avocado

Salater

Serveres med bruschetta

Tunmousse

Frisk blandet salat med tun

Kylling

Frisk blandet salat med kylling

Laks

Frisk blandet salat med røget laks og parmesan

Mozzarella

Frisk blandet salat med pesto, oliven og hvidløgscreme

Reje

Frisk blandet salat med rejer, avocado og rød dressing

149,- pr. ret

Burgers

Alle burgers serveres med salat og fries

Joe 149,-
200g bøf

Mexican

200g bøf med ost, guacamole, salsa og jalapeños

Pavarotti

200g bøf med ost, bacon og pepperoni

Chaplin

200g bøf, humus, hvidløgs creme, sweet chili sauce

James Dean

200g bøf, grillet tomat, bløde løg, peber sovs på toppen

Robin hood

200g bøf bløde løg bearnaise sovs på toppen

Monroe

Kyllingebryst med ost, salsa, guacamole og jalapeños

155,- pr. ret

Forret

Bruschetta 109,-

Husets hvidløgbrød med friske tomater, basilikum og jomfruolie

Tomatsuppe 119,-

Mozzarella Caprese 119,-

Frisk mozzarella med tomat, pesto og rucola

Laksecarpaccio 129,-

Røget laks med rucola, og parmesan

Carpaccio 129,-

Råmarineret oksemørbrad med rucola, parmesan og trøffelolie

Calamari 119,-

Dybstegete blæksprutter med hvidløgscreme

Gamberetti 129,-

Rejer i hvidløg

Rejecocktail 129,-

Jubilæums menu

Minimum 2 personer

Antipasti misti

Forskellige forretter

Filetto tartufo

Oksemørbrad med trøffelsauce, garniture og kartofler

Dessert

Frit valg fra kortet

449,-

Hovedret 185,- Pr. person
- Man kan altid ændre sauce og garniture -
11 - 22

Kød

Stroganoff

Paneret kødstykker med peberfrugt i en stærk tomat sauce. Serveres med nachos

Involtini

Ruller af kalvefilet med krydret pølser, mozzarella svampesauce kartofler og garniture

Bøf Bearnaise

Kalvefilet, bearnaisesauce, fries og salat

Scaloppina al Gorgonzola

Kalvefilet, gorgonzolasauce, kartofler og garniture

Scaloppina al Funghi

Kalvefilet, svampesauce, kartofler og garniture

Polpetti

Hakkebøf, bearnaise, fries og salat

Filetto gorgonzola +50,-

Oksemørbrad med gorgonzola sauce kartofler og garniture

Filetto di Manzo Bernese +50,-

Oksemørbrad, bearnaisesauce, kartofler og garniture

Filetto al pepe +50,-

Oksemørbrad, pebersauce, kartofler og garniture

Filetto professori +50,-

Oksemørbrad, svampesauce, kartofler og garniture

Agnello Alla Sorrentina +50,-

Lammekrone, svampesauce, kartofler og garniture

2 Retter 249,-
3 Retter 299,-
Forret, hovedret og dessert Mørbrad +50,-

Pasta

Al Tartuffo +50,-

Med trøffel sauce og oksemørbrad

Al Carne

Med strimler af kalvekød og svampesauce

Salmone

Med laks, hvidløg og tomatflødesauce

Gorgonzola

Med grøntsager og gorgonzola

Pollo

Med kylling, grøntsager, pesto, tomatflødesauce og parmesan

Kylling & fisk

Tex mex

Hvedemelstortilla med kylling, grøntsager, nachos, ost, guacamole og salat

Pollo

Kyllingebryst med smeltet ost, svampesauce, kartofler og garniture

Salmone al forno

Ovnbagt laks, hvidløgscreme, kartofler og garniture

Gambas al ajillo

Tigerrejer med chili/hvidløg, persille, tomat sauce og bruschetta

Rødspættefilet

Med salat, remoulade, fries og chilimayo

Calamari fritti

Blæksprutte, salat hvidløgscreme og lime

Dessert 85,- pr. ret

Belgisk vaffel

Med is og
chokolade

Pandekage

med vaniljeis

Banan split

Gelato

Chokolade-
og vanilleis

Tiramisu

Brownie

Med vaniljeis

Crème brûlée

Kaffe

med spiritus

Irish coffee 4 cl

Whisky, brun farin, kaffe, flødeskum

Italian coffee 4 CL

Galliano, brun farin, kaffe, flødeskum

Jamaican coffee 4 CL

Malibu, rørsukker, kaffe og flødeskum

French coffee 4 CL

Cointreau, brun farin, kaffe og flødeskum

Lumumba 4 CL

Cognac, varm chokolade og flødeskum.

Kan også serveres kold

68,-

pr. stk.

ESPRESSO

Filter kaffe 30,-

Americano 37,-

Cortado 39,-

Espresso 35,-

Macchiato 37,-

med mælkeskum

Flat white 47,-

Cappuccino 47,-

Cafe latte 47,-

Affogato 65,-

Espresso is
og flødeskum

Moccachino 49,-

Med varm chokolade

Chai latte 47,-

Frappuccino 79,-

Espresso, vaniljeis,
karamelsauce
og flødeskum

Is kaffe 55,-

Espresso, isterninger
mælk, karamelsovs og
flødeskum

Te & Varm Chokolade

Chaplon Earl Grey, Mynte te
eller varm chokolade

45,-

pr. stk.

Side orders

Nachos Risico 145,-

Med ost, salsa, guacamole og creme fraiche

Nachos Europa 159,-

Med ost, kylling, jalapeños, salsa,
guacamole og creme fraiche

Fries 69,-

Med chili mayonnaise

Oliven med brød 55,-

Kolde drikke

Fadøl

60 cl. 40 cl.

Grøn Tuborg

75,- 55,-

Classic

75,- 55,-

50 cl. 33 cl.

Grimbergen Double

70,- 55,-

Kronenbourg 1664 Blanc

70,- 55,-

Flaske øl

Special: Corona eller IPA

55,-

Carlsberg Nordic Alkoholfri

50,-

Brooklyn Hoppy Lager Alkoholfri

55,-

Sodavand

50 cl. 30 cl.

Cola, Cola zero, Fanta,
Squash sportvand sukkerfri
eller Schweppes lemon

55,- 39,-

Søbogaard m/u brus

Hyldeblomst

50,-

Juice

Æble, appelsin, tranebær eller ananas

49,-

Vand

50 cl.

San Pellegrino

Med brus

50,-

Aqua Panna

Uden brus

50,-

Glas vand

25,-

Milkshakes

Chokolade, jordbær og vanilje

75,-

Smoothies

Dagens smoothie

75,-

BOBLER

Fortepasso Spumante Brut

Piemonte, Italien

Let sødlige bobler. God til både festlige lejligheder og som ledsager til desserten

glas flaske

79,- 285,-

HVIDVIN

Ortonese Malvasia/Chardonnay

Abruzzo, Italien

Frisk og medium fyldig hvidvin.

Halvtør med fine bløde og frugtige nuancer

75,- 279,-

Bertoldi Pinot Grigio

Veneto, Italien

Frisk og charmerende halv tør italiensk klassiker med lette cremede toner

90,- 329,-

Johann Graf Riesling

Rheingau, Tyskland

Frisk og tør tysk klassiker.

Charmerende sprød og frugtig

85,- 309,-

ROSÉ

Filari Rosé, Abruzzo, Italien

En frisk og let drikkelig rose. Vinen er intens i smagen med en ung og velafbalanceret blødhed.

75,- 279,-

RØDVIN

Ortonese Sangiovese/Merlot

Puglia, Italien

Saftig og let tilgængelig rødvin med gode frugtige toner, giver her en fin og god blødhed i vinen

75,- 279,-

Luccarelli Primitivo

Puglia, Italien

Medium kraftig og let sødmefuld rødvin fra syditalien. Masser af noter af både lyse og mørke bær

299,-

Cascina Radice Barbera "Attimi"

Piemonte, Italien

Frugtfuld og intens. Vinen har en elegant frugtsødme, er blød, fyldig og afbalanceret med bløde tanniner.

90,- 335,-

Bertoldi Ripasso

Valpolicella Classico Superiore DOC

Veneto, Italien

Charmerende, harmonisk med en silkeblød eftersmag

379,-

Campo Marina Primitivo di Manduria

Puglia, Italien

Vidunderlig vin med en fløjlsagtig konsistens, blødgjort af den varme der er i Puglia og ender med noter af vedvarende sødme

399,-

Gamba "Le Quare" Amarone

Veneto, Italien

Fin balanc mellem power og finesse. 15% alkohol, dybe frugtige noter kombineret med fløjlsblød elegance i eftersmagen

585,-

risico
Café / Restaurant

COCKTAILS & DRINKS

Gin

Tonic eller lemon

Rom & cola

Bacardi, lime, cola

Vodka

Cola, juice eller lemon

MOJITO

Bacardi, sukker, mint, lime, soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange, grenadine

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, tranebær, frisk lime

KIRR ROYAL

Mousserende vin, grenadine

Piña colada

Rum, ananas, malibu, coconut

Strawberry daquiri

Rum, jordbær, sirup

Gin hass

Gin, mango sirup, lemon sodavand

Passionsfrugt cocktail

Vodka, passionfrugtjuice, appelsinjuice, lime, passionfrugt sirup, danskvand

Aperol Spritz + 10,-

Fortepasso brut, Aperol, danskvand, frisk orange

Limoncello Spritz + 10,-

Fortepasso brut, Limoncello, danskvand, frisk lime

Husets Mocktail

Mango, passionsfrugt, Schweppes Lemon, jordbær, grenadine

79,-
pr. stk.