

Velkommen i
SEJD Café & Boutique

MENUKORT

Sæt dig godt til rette, nyd roen og giv dig god tid.

Vi laver vores anretninger grundigt, friskt og fra bunden.
Derfor vil der kunne opleves ventetid.

Køkkenet lukker 17.30
Fredag lukker køkkenet 16.00 og åbner igen 18.00.

Retter markeret m. * serveres kun når køkkenchefen er i huset.

Spørgsmål om ALLERGENER kan rettes til personalet.

BRØD OG OST, SUPPE, SALAT, SANDWICH, SMØRREBRØD

Hrungner smør og ost	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk, mellemlagret ost, og smør fra Thise samt økologisk eller hjemmelavet marmelade.	60,-
Hrungner burro	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk smør fra Thise samt økologisk eller hjemmelavet marmelade.	49,-
*Edda (Dagens suppe)	Køkkenchefens hjemmelavede suppe. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla samt økologisk smør fra Thise.	109,-
*Vølven i det grønne (Dagens salat) Nyhed!	Køkkenchefen sammensætter dagens spændende, fyldige og mættende salat. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	109,-
Magni (Varm panini)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, friske tomater, olivenolie, Vineddike og revet gran castelli – grillet.	89,-
Trud (Varm Sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, grillet aubergine, tørret basilikum, hjemmelavet mayonnaise – grillet	89,-
*Vidar (Kold sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet pesto, finsnittet spidskål el. salat, hjemmelavet steg, rilette eller lignende, 2 slags hjemmesyltet grønt og hjemmelavet mayonnaise.	119,-
*Njords dybe smag (Rejemad)	Ca. 100 gram håndpillede rejer på økologisk surdejsbrød fra Vanilla. Med SEJD's hjemmelavede mayonnaise og andre lækkerier!!	169,-
*SEJD Viking Open Sandwich Køkkenchefens favorit! (Smørrebrød)	3 stk. super lækkert smørrebrød. Det er enkelt, rustikt, mættende og med masser af smag! Lavet på kvalitets råvarer. Køkkenchefen sammensætter dagens bræt.	199,-

TAPAS

SEJD Viking Tapas Original	Skinke, spegepølse/salami, og ost. 1 slags hjemmesyltet eller hjemmefermenteret tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	129,-
*SEJD Viking Tapas XL	Skinke, spegepølse/salami, og 2 oste. 3 slags hjemmesyltet eller hjemmefermenteret tilbehør. 4 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos samt 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	179,-
*SEJD Viking Tapas Vegetar	Hjemmelavet postejer eller hjemmelavet kartoffeltortilla eller grillet aubergine samt 2 oste. 2 slags hjemmesyltet eller hjemmefermenteret tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	149,-
*SEJD Viking Tapas Luksus	3 luksus oste, spegepølse/salami og hjemmelavet steg, rilette, paté eller lignende. 3 slags hjemmesyltet eller hjemmefermenteret tilbehør. 4 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, frugtmos eller -kompot samt økologisk smør fra Thise. Hjemmelavede saltmandler og 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejsrugbrød og surdejsbrød fra Vanilla.	239,-
*SEJD Viking Tapas Innovatio Nyhed!	Køkkenchefen sammensætter en tapas, der giver dig en stor og bredspektret smagsoplevelse. Af eksempler kan nævnes: Grøntsager, æg, fisk, skaldyr, kylling, svin, kalv, lam og okse i utallige forskellige "forklædninger" såsom røget, marineret, hakket, postejer, fileteret og meget, meget mere. Der medfølger et rigt udvalg af mayonnaiser, tapenader, cremer, pestoer, smør og lignende. Det hele suppleres med en god mængde lækkert, økologisk surdejsbrød fra Vanilla og lidt fra det søde køkken. Lad trygt køkkenchefen overraske dig.	259,-

SNACKS

Hrungner olio e sale	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk olivenolie og flagesalt.	35,-
Saltmandler	Hjemmelavede økologiske saltmandler med havsalt.	35,-
Rugbrødschips	Hjemmelavede rugbrødschips fremstillet af økologisk, maltet surdejsrugbrød fra Vanilla.	25,-

KAGER, CHOKOLADER, IS

SKÍÐBLAÐNÍR	Enestående hjemmelavet æble- eller rabarberkage. Med hjemmelavet rugbrødsknas, hjemmelavet økologisk mos eller kompot med økologisk flødeskum og hjemmelavet ølsirup.	65,-
Cantuccini	Hjemmebagt italiensk lækkerbisker 2 stk.	30,-
FENJA	<i>Glutenfri</i> blondie bagt på hvid Valrhona chokolade, fint malede økologiske mandler med alle skaldele og et twist af lakrids. Serveres m. flødeskum eller skyr.	45,-
MENJA	<i>Glutenfri</i> brownie bagt på mørk Valrhona chokolade, fint malede økologiske mandler med alle skaldele og hakkede pekannødder. Serveres m. flødeskum eller skyr.	45,-
Fra Vanilla	Fx kransekage, muffin Mudpie (Når haves!) Cookie Flødebolle (Når haves!) Fyldt chokolade – 1 stk. Fyldt chokolade – 4 stk.	30,- 38,- 25,- 25,- 15,- 50,-
<i>Fimbul Is</i>	Is i skål *Isdessert Flødebolle til is i skål/isdessert (Når haves!) Cookiebrud til is i skål/isdessert	40,- 60,- 20,- 10,-
Opkaldt efter <i>Fimbulvinteren.</i> Køkkenchefens hjemmelavede is.		

DRIKKEVARER

JELLING BRYGHUS	Fadøl 0,4 l	60,-
	Fadøl luksus/sæson	70,-
	Pilsner og Ale 0,5 l	75,-
	Stærk øl og specialbryg 0,5 l	85,-
	Mjølner – fadøl m. et skvæt mjød	80,-
Alkoholfri øl	Flere varianter. Spørg personalet.	
	0,33 l	45,-
	0,5 l	55,-
KØKKENCHEFENS FAVORITTER	Brage – Blåbærmælk, <i>Milkshake</i>	60,-
	<i>Køkkenchefens opskrift med hemmelige ingredienser – shhhhh!</i>	
	Ydun – Frugtblend m. 2 slags frugt og 2 slags juice og isterninger.	60,-
	Inari – SEJD's hjemmelavede kombucha, Fermenteret te m. alkoholrest ml. 0,5 og 1 %.	50,-
GALVANINA	Økologiske sodavand fra Italien 0,355 l	45,-
	Cola	
	Cola Zero	
	Gassosa – <i>sportsvand</i>	
	Aranciata Rossa – <i>blodappelsin</i>	
	Limonata – <i>citronvand</i>	
NATURFRISK	Chinotto (nyhed)	
	Økologiske drikke fra Fyn.	
	Hyldeblomst drik 0,275 l	35,-
	Havtorn/æble drik 0,275 l	35,-
	Æblemest ufiltreret 0,275 l	35,-
	Rabarber drik 0,275 l	35,-
	Ginger Beer 0,275 – alkoholfri	38,-
	Hindbærbrus sodavand 0,25 l	30,-
Rosenbrus sodavand 0,25 l	30,-	
Øvrige	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,25 l	25,-
	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,50 l	40,-
	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,75 l	52,-
	Fever Tree Tonic 0,2 l	30,-
	Postevand glas 0,4 l	6,-
	Postevand kande 1 l	15,-
	Isvand glas 0,4 l	12,-
	Isvand kande 1 l	30,-
	Mælk glas 0,4 l (Økologisk sødmælk fra Thise.)	25,-

KAFFE

Thor	Espresso	30,-
Hugin & Munin	Dobbelt espresso	35,-
Loke	Cortado	42,-
Odin	Flat White	48,-
Frigg	Cappuccino – single shot espresso	38,-
Frigg dobbelt	Cappuccino – dobbelt shot espresso	48,-
Freja	Latte – single shot espresso	38,-
Freja dobbelt	Latte – dobbelt shot espresso	48,-
Od	Americano - single shot espresso	28,-
Od dobbelt	Americano – dobbelt shot espresso	38,-
Skirner	Chocolatte m. flødeskum – dobbelt shot espresso	55,-
Grid	Iskaffe – enkelt shot espresso	45,-
Grid dobbelt	Iskaffe – dobbelt shot espresso	60,-
Angerboda	Filterkaffe m. dobbelt shot espresso, rørsukker, chilichokolade.	45,-
Vølven vågner	Filterkaffe m. piskefløde, kanel og rålakridspulver.	40
Rind	Espresso tonica på isterninger – enkelt shot espresso	45,-
Rind dobbelt	Espresso tonica på isterninger – dobbelt shot espresso	55,-
Ratatosk	Filterkaffe	28,-
Ratatosk opfyldning	Filterkaffe	28,-
Skoll	Carajillo – single shot espresso m. spiritus Con anis, con, brandy, con kahlua eller con rum	50,-
Hate	Irish coffee m. Tullamore Dew	70,-
Nidhug	Jamaican coffee m. Spiced Rum	70,-
Freke	Single shot espresso lungo m. Spiced Rum, rørsukker og mælkeskum.	60,-

TE, CHAI, VARM SAFT OG VARM CHOKOLADE

SEJD Te	32,-
Njord	32,-
Muspel mint	32,-
Niflheim mint	32,-
Døndal Te	32,-
Gefion	35,-
Hnoss	38,-
Sigyn	38,-
Gerd	45,-
Røskva & Tjalfe	45,-
Vár	42,-

SPIRITUS, DRINKS MM.

Fra Fary Lochan	Whisky 2 cl.	60,-
	Whisky 4 cl.	110,-
	Snaps eller bitter 3 cl.	50,-
Fra Spirit of Njord og Njord Ligalab	Gin 2 cl.	80,-
	Gin 4 cl.	150,-
	Vermouth 3 cl.	90,-
	Gin & Tonic	115,-
	Gin & tonic dobbelt	165,-
	Vermouth & Tonic	125,-
	Vermouth & Tonic dobbelt	175,-
Anholt Gin	Anholt Gin	80,-
	Double Female	150,-
Likør	Kattegat	
	Hedelærken – Kaffelikør fra Nørre Snede	60,-
	Kafferisteri 5 cl.	
	Aroniabærlikør fra Elkærholm 5 cl.	60,-
Øvrige	Arnbitter 2 cl.	50,-
	Diverse spiritus 2 cl.	50,-
	Diverse spiritus 4 cl.	90,-
	Diverse spiritus luksus 2 cl.	70,-
	Diverse spiritus luksus 4 cl.'	130,-

VIN

Husets vin	Hvid, Rosé og rød	
Luigi Leonardo		
Emilia Romagna	Glas	75,-
Italien	Flaske	279,-
Hvidvin	Sutter, Grüner Veltliner, Østrig	309,-
	Touraine "Le Petiot", Domaine Ricard Frankrig	319,-
	Le Prestige Blanc, Bourdic, Frankrig	339,-
	Solaris Øst, Gold 2021, Christianelund Vingård	349,-
	Flemming DK	
	I Clivi, Malvasia, Italien	369,-
	Riesling, Domaine Gresser, "Les Graves" 2022	399,-
Rosévin	Les Temps de Fleurs Chiroulet, Frankrig	329,-
Rødvin	Côtes du Rhône, Chateau de Monfrin, Frankrig	309,-
	Castell d'Age, 100% biodynamisk grenache,	359,-
	Spanien	
	Pinot Noir, Adegamae, Portugal	389,-
	Chianti Classico, Castello della Paneretta, Italien	409,-
	Pinot Noir, Domaine Gresser, Brandhof 2022,	449,-
	Frankrig	
	Barolo, Pietro Rinaldi, Italien	659,-
Bobler	Fx Crémant, Prosecco, Franciacorta,	
	Champagne, Alkoholfri	
	Kategori 1	379,-
	Kategori 2	519,-
	Kategori 3	839,-
	Alkoholfri	149,-